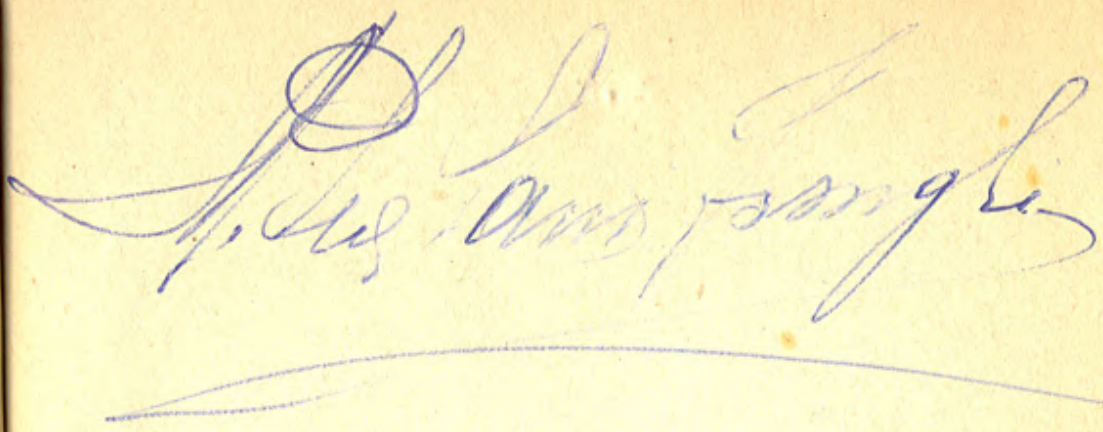
CONTESSA ELENA MOROZZO
DELLA ROCCA MUZZATI

SIGNORILITÀ

Piacevole trattato di
Economia domestica
di Galateo e di Monda...
nità

GIUSEPPE CARABBA
EDITORE
LANCIANO

PREZZO LIRE VENTI



SIGNORILITÀ

TBEA 395/MOR
BS/FA

CONTESSA ELENA MOROZZO DELLA ROCCA

NATA MUZZATI

SIGNORILITÀ

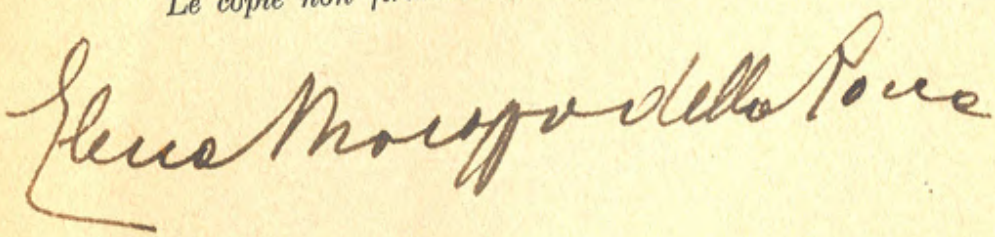
PIACEVOLE TRATTATO DI ECONOMIA DOMESTICA
DI GALATEO E DI MONDANITÀ

LANCIANO
GIUSEPPE CARABBA
EDITORE

ASSOCIAZIONE ORLANDO
BOLOGNA
06581

PROPRIETÀ LETTERARIA

Le copie non firmate dall'A. sono dichiarate contraffatte.



Tip. R. Carabba. 1928.

59 Mc
4 a

SIGNORILITÀ

PREFAZIONE

Questo libro, intitolato « Signorilità », non è destinato alle milionarie, che sono in esigua minoranza nel nostro bel paese; è destinato alle signore e alle signorine di modesta e di buona condizione finanziaria, che vogliano arrivare alla signorilità e sempre più praticarla. È destinato a fanciulle e a madri, per le quali la vita non è solo egoisticamente chiusa nelle mura della casa, nè solo spalancata sulla vita mondana; alle fanciulle e alle madri che sanno compiere in modo coscienzioso, in perfetto stile fascista i loro doveri domestici, e, nello stesso tempo, non dimenticano i loro doveri di intellettualità, nè quelli di un doveroso aiuto morale e materiale ai meno abbienti ed ai meno fortunati. E neppure rinunciano ad un divertimento onesto e lieto.

La signorilità che è lavoro, dignità, modestia, cortesia, ospitalità, equilibrio, semplicità, è la qualità migliore che un individuo possa avere, che una famiglia possa vantare. È stata sempre retaggio della stirpe italica, e deve esserlo maggiormente nelle nuove generazioni della nuova êra.

CAPITOLO I

La prima forma di signorilità: la religione che è gioia

Ricordo di aver letto, molti anni fa, un articolo di Ugo Ojetti, il quale (Ojetti, non l'articolo) non fu certo mai un bigotto...

Egli descriveva una mesta cerimonia in suffragio di marinai francesi morti nell'Jonio per un tragico accidente, e, deplorando che l'iniziativa del rito religioso fosse stata soltanto della Francia, quantunque non più figlia primogenita della Chiesa, si domandava:

« Esiste o non esiste, in Italia, il primo articolo dello Statuto che dice: « La religione dello Stato è la cattolica, apostolica, romana? ».

Fortunatamente il provvido governo fascista, per volontà del suo Grande Capo, ha dato alla religione il posto d'onore che le spetta.

Ora tocca alle donne italiane il compito di dare, individualmente, alla religione il posto che le spetta nei nostri cuori e nella nostra vita.

La religione, essendo una forma di elevazione, è la prima forma della vera signorilità.

***

Conveniamo sinceramente che tutte noi diamo tanto alla vita, e poco o nulla a Dio e all' eternità.

Dal nostro risveglio al nostro riposo, è un susseguirsi di occupazioni urgenti e, tutte, temporali; per queste e con mille pretesti, abbandoniamo ogni giorno più la preghiera, i Sacramenti, le buone letture, i doveri indispensabili della religione cattolica, in cui siamo nate e che diciamo di professare...

Oppure diamo a Dio un affrettato tributo di distratte preghiere, di distrattissima Messa; viviamo senza ledere troppo la legge di Dio, ma con cento restrizioni e compromessi... No; Dio non visiterà mai le anime femminili in cui troverebbe una mescolanza, un disordine farraginoso, dove Egli dovrebbe trovarsi non tra le doverose occupazioni domestiche e famigliari, ma tra il conto non pagato della sarta, l' astuzia per attirare un pretendente alle figliole, tra frivolezze infinite, e tra (sono parole di Mussolini, in un suo meraviglioso discorso) « l' infinita vigliaccheria morale delle classi cosidette superiori della società ».

... E, intanto, la vita sfugge dalle dita avide, e noi dimentichiamo l' unica cosa veramente necessaria: la salvezza dell' anima nostra, mediante una vita onesta e cristiana... Eppure sappiamo di dover morire, eppure sappiamo che, nell' ultima nostra ora, tutta la nostra vita ci passerà davanti; e che vedremo trenta, quaranta, cinquant' anni passati oc-

cupandoci esclusivamente di ciò che perisce, senza un pensiero di ciò che è eterno...

Pensiamoci tutti in tempo: « camminiamo finchè abbiamo la luce, affinchè le tenebre non ci sorprendano: crediamo nella luce e siamo figli della luce ».

Ogni giorno l'esistenza di ognuno si avvicina alla fine — e la fine sarà dolce soltanto se la vita sarà stata buona. —

***

Forse alcuni fratelli o alcuni mariti, se leggono queste righe, o alcune spregiudicate amiche diranno:

— Diventare delle beghine o delle donne noiose, delle donne di chiesa con tutti i loro caratteristici difetti? Che brutta idea! —

Rispondiamo loro che nulla, come la religione bene intesa e bene applicata, dà la felicità e la serenità, che nulla piace a Dio quanto la gioja, e che, dal progredire nell'assiduità delle pratiche religiose, — senza arrivare al bigottismo odioso — la famiglia, per prima, avrà da avvantaggiarsene.

Infatti, una caratteristica delle anime femminili che sentono profondamente Iddio, è la serenità, e la serenità è la moneta spicciola che rende felici, in ogni giorno e in ogni ora, noi stesse e chi deve vivere con noi.

Le donne serene si possono paragonare alle piante sempreverdi, che, d'inverno e d'estate, sotto il sole e sotto la pioggia, sono sempre eguali, dignitose e belle: da esse (che non trascurano i doveri del

loro stato, che frequentano il mondo, che vestono alla moda con gusto, che discorrono con brio, che ricevono con signorilità nella loro bella casa), si vede partire una luce, che dà loro, persino, una prolungata giovanezza di linee, un riflesso della giovanezza fisica anche nella vecchiaia... Esse pensano che è meglio percorrere allegramente il sentiero della vita, saltando con agilità al disopra delle spine e degli ostacoli, invece di sedere presso ogni siepe a gemere sulla sorte e ad aspettare...; e, che, quando giunge il male, il miglior partito è di correre in cerca del rimedio. Da esse, ripeto, si vede partire una luce, che non verrà mai dalle atee per progetto, dalle indifferenti per infingàrdia, dalle spregiudicate per vizio, dalle sprezzanti di ogni regola, perchè esse molto hanno da nascondere della loro vita, trascorsa a violare la legge di Dio...

Chi, a Roma, passa da via Lombardia alle nove del mattino, vede, davanti a un gran deposito di verdura, sostare una specie di piccolo « omnibus » nero, con due finestrelle semichiuse, del tipo di quelli che una volta servivano a condurre i condannati alla Corte d'Assise. Vede scendere due graziose suore, le vede entrare a prendere della verdura — non guasta, certamente, ma un po' appassita — che il padrone cede a minor prezzo per l'ospizio dei vecchi, a cui esse amorosamente attendono.

Una di queste suore possedeva, un giorno, un palazzo nell'aristocratico quartiere Ludovisi, dove ora viene a chiedere la carità; l'altra conduceva la

sua « victoria » nei viali di Villa Borghese, dove, ora, passa chiusa nella carrettella nera; entrambe sono ancora abbastanza giovani, fresche e belle. Ebbene: nei loro visi intelligenti c'è una espressione di serenità e di gioia perfetta, che non è simulata a beneficio del vecchio negoziante di verdura...

***

Succede spesso che delle donne sieno allontanate dalla vita cristiana da chi fà loro osservare che è necessario far vita onesta... e basta.

Intendiamoci; fra una donna peccatrice, che lustri i banchi delle chiese e una che non ci entri, ma che sia onesta e laboriosa, sarebbe da preferirsi la seconda... Ma quanto sarebbe necessario che la seconda dalla vita umana salisse a quella cristiana! Ella è pagana e ribelle agli occhi di Dio, perchè gli nega il tributo doveroso di preghiera, di adorazione e di riconoscenza.

Noi tutti, che pretendiamo così rigorosamente una parola cortese, un « grazie », un ricordo, forse anche una prova tangibile di gratitudine da persone che abbiamo beneficato,... dobbiamo essere le prime a riconoscere, che al Creatore del mondo e dell'uomo, a Colui che ha creato il sole e la luce, che ci ha dato l'intelligenza, l'amore, i nostri diletti figlioli, dobbiamo dare il primo pensiero di gratitudine, riconoscendolo come Padre e come Padrone, adorandolo come l'essere Supremo e sublime.

***

Veniamo a parlare della fede.

« La fede è un dono » disse una volta la Regina Margherita ad una giovinetta inferma, verso cui profuse i tesori del suo grande cuore, « ma noi dobbiamo metterci in condizioni da meritarla ». E, quando la possediamo, o l'abbiamo meritata e conquistata, facciamola passare in altri.

So di una giovinetta a cui un sacerdote disse, accanto al letto di sua madre morta: « Le più dolci parole del Vangelo sono indirizzate da Cristo alle vedove e agli orfani, a cui egli è particolarmente largo di protezione ».

Ebbene: quella giovanetta, che sperimentò subito la paterna protezione divina, ricordò sempre quelle parole e sempre le ripete o le scrive agli altri orfani, dando loro lo stesso balsamo, la stessa certezza, la stessa fede che l'hanno sostenuta e fortificata nella prova.

Ecco della buona propaganda. Ad essa si deve unire l'esempio, dato ai figlioli e ai dipendenti, di una vita cristiana e anche delle pratiche cristiane, seguite per gioia ed impulso del cuore. Qui non è il caso di dire che « la mano destra deve ignorare ciò che fa la sinistra », bensì ricordare la grande virtù dell'esempio.

Così, a Pasqua, una signora faccia in modo che i componenti la famiglia e la servitù sappiano che ella adempie al precetto della chiesa; e, una sera, si congedi dai suoi figlioli, dicendo:

— Ragazzi, domattina in piedi di buon'ora, e tutti con me alla Comunione! —

Spesso le madri hanno, verso i figlioli che frequentano l'Università, un senso che è quasi soggezione; esso le trattiene di parlare loro di Dio, d'incitarli ad adempiere — senza diventare dei bigotti o dei sagrestani — i loro doveri religiosi, quasi che il Cristianesimo fosse cosa da donnicciole o da bimbi!...

Ormai, fortunatamente, in tutti i grandi centri ed anche, spesso, nei piccoli, vi sono sacerdoti dalle idee larghe e generose, pronti ad istruire e a guidare le generazioni giovinette, affinchè esse — rappresentanti l'Italia nuova e l'Italia di domani — crescano più istruite nella fede, più pronte, più forti, e più nobili di quanto siamo e fummo noi.[1]

***

Una donna cristiana ha speciali doveri di vigilanza, persuasione, tolleranza, pazienza, perdono, verso tutte le persone che da lei dipendono, che vivono nella sua casa e che Dio mette sulla sua via.

Il suo compito di madre, di moglie, di consigliera, di maestra, d'amica, d'infermiera, di padrona di casa, di gran dama, la mettono in quella

---

[1] A Roma il Provveditore agli studi organizzò un corso quindicinale di istruzione religiosa per gli allievi delle scuole medie.

privilegiata posizione che John Ruskin. nel suo magnifico libro « Sesamo e gigli » chiama « di regina »... Ma, per essere una provvida « regina » o per diventarlo, bisogna conoscere a fondo il proprio regno, cioè, in questo caso, la propria religione; e per conoscerla, bisogna studiarla almeno nelle sue principali linee e manifestazioni.

Lo abbiamo fatto noi? Lo fanno i nostri figlioli?

Se noi non lo abbiamo fatto, incominciamolo subito.

In quanto ai nostri figlioli, essi hanno, nonostante la riforma Gentile, un enorme bagaglio di libri, e anche un bagaglio di cognizioni per gran parte ingombranti, e anche perfettamente inutili nella vita di ogni giorno.

Ebbene: chiedete loro, non una notizia di pura religione, ma una notizia di coltura generale: per esempio il nome degli Evangelisti. Nessuno lo saprà... Ed è doloroso che, in un paese cattolico, con alte tradizioni culturali come l'Italia, vi si insegni solo in qualche Università quella storia delle religioni (i principali elementi della religione cattolica inclusa), necessaria a completare una cultura.

In molti istituti tenuti da ordini religiosi ed in qualche collegio femminile, una certa infarinatura non manca, ma l'insegnamento non assume quel carattere di praticità, necessaria alla vita interiore di ogni giorno.

Le allieve sanno forse a memoria il nome e il numero dei libri scritti da Mosè o da qualche pa-

triarca, ma ignorano « il sermone della montagna » del Vangelo, come si svolge la Messa, i salmi più belli e necessari a chi voglia comprendere il significato delle principalissime funzioni; nè mai hanno letto la commovente narrazione della Passione di Cristo, così efficacemente scritta nel Vangelo di S. Matteo. Oppure studiano certi piccoli e inventati episodi di Gesù bambino, molto carini e commoventi, ma adatti alla mentalità infantile.

Il Cristo che deve essere presentato invece alle anime adulte, non deve essere il pargoletto piangente nella stalla di Betlemme, ma il Cristo adulto nella sua predicazione magnanima, nella sua vita purissima, nella sua pietosa umanità, nella sua missione di comprensione, di amore e di perdono.

E tutte dobbiamo poi essere capaci, quando abbiamo fede sicura e siamo sufficientemente istruite, di proclamare altamente le nostre convinzioni, imponendo il silenzio ai mille sfaccendati, per la massima parte in cattiva fede, che vorrebbero fare propaganda anticristiana o mettere in dubbio il dogma.

Di cristiane che sappiano soltanto tacere, chinare il capo e sospirare, di cristiane pavide all'acqua di rose (anzi, oggi, ai più complicati profumi di « Coty »), Iddio non sa che cosa farsene! Sono soldati di pasta frolla, che nessuno buon ufficiale vorrebbe con sè!...

A questo proposito, ecco un simpatico episodio vero; le cose accadute interessano maggiormente e maggiormente insegnano.

Un giorno, un giovane signore stava entrando in un salotto, quando udì la voce di una fanciulla: voce così fremente di sdegno che aveva fatto tacere la conversazione generale.

— No, baronessa; non sopporti che nel suo salotto si parli così, si bestemmi così! Ripetere: « Dio non è giusto, Dio non ci sente, Dio non ci ascolta », è ingiuriare e bestemmiare Iddio, nostro padre amoroso!... è ingiuriarlo peggio di quanto possa fare un ignorante facchino ubbriaco, o una donna perduta.

— Brava! — gridò il giovane signore, che aggiunse, rivolto alla padrona di casa: — « Baronessa, ha la compiacenza di presentarmi alla signorina? —

... Due mesi dopo, quei due erano fidanzati, e ora sono marito e moglie da parecchi anni, tutti occupati a educare i loro bei figlioli... Ed egli ricorda sempre con emozione quel giorno, in cui la franchezza e il coraggio cristiano di una giovanetta gli rivelarono la ferma fede di lei e il suo temperamento generoso...

***

Veniamo alla Santa Messa, che è *obbligatorio* sentire intera nella domenica e nelle altre feste comandate. La parola « obbligo » va sottolineata; è strano come, invece, si trovino mille accomodamenti con la religione!...

— Guarda come piove! c'è da prendersi un ma-

lanno! Con un tempo simile, non è obbligatorio ascoltare la Messa! La leggerò in camera mia... oppure vi andrò la prossima domenica.

— Il ricevimento di stanotte mi ha così stancata! « Non ce la faccio » ad alzarmi per l'ora della Messa! Dirò tre « Pater »... Tanto è la stessa cosa! —

Niente affatto!

Ricordiamo che la Chiesa è madre e madre tenerissima, che non obbliga nessuno al disopra delle sue forze; che, anzi, è la prima a concedere permessi speciali, facilitazioni ai deboli, a quelli che devono lavorare duramente per guadagnarsi la vita, a chi abita lontano, in paesi di difficile accesso alla chiesa ecc.... Ma non è madre scioccamente indulgente...

Se piove, non c'è in guardaroba un frusciante elegantissimo impermeabile, il cappello di antilope, le soprascarpe di gomma? oppure — a seconda delle proprie finanze — un vecchio cappotto, un paio di scarpe robuste? Se una signora dovesse andare a Corte — non solo — ma se dovesse recarsi d'urgenza dalla sarta, dove un'amica, se arrivasse prima di lei, potrebbe « rubare » un modello; o — trattandosi di uomini — se la visita a un « pezzo grosso », fatta anche sotto un acquazzone, dovesse fruttare l'ambita commenda, come tutti si riderebbero del maltempo!!!

Dunque andiamo sempre alla Messa, andiamoci con puntualità, senza correre il rischio di perderla, e senza disturbare chi è arrivato in tempo ed è

assorto in preghiera; andiamovi correttamente vestite, con contegno corretto, ricordando di preferire le chiesuole piccole e raccolte nelle prime ore del mattino, nelle quali meglio *sentiremo* Dio.

Le grandi basiliche sono più monumenti artistici, che luoghi di raccoglimento e di preghiera; la Messa così detta elegante delle dodici o, (nell' Italia meridionale), delle tredici, rappresenta troppo facilmente una « fiera » di vanità e una sfilata di nuovi modelli esibiti dalla vanità femminile, e osservati a scapito dell' attenzione che alla Messa è dovuta.

Se si tratta poi di cerimonie funebri, o della Settimana Santa, sarà bene entrare nei tempi vestite di scuro. Nessuno pretende il nero, ma almeno il turchino, il grigio, il marrone... (ormai tutte le signore hanno tanti vestiti!). Se, poi, non ne possedessero, vadano magari a prestito da un' amica, ma non indossino un abito rosso!

E poi, siccome nessuno è pronto col manganello ad obbligare le signore e le signorine alla Messa, chi sente di non poter sopportare pazientemente qualche minuto di silenzio, stia a casa sua, ma non dia cattivo esempio di scorrettezza!

Un giorno, al thè dell' « Excelsior » a Roma, due giovanette si salutavano dicendo: « Ho altre cose da raccontarti, ma lo farò domani alla Messa »...

Un' altra volta, si celebrava una Messa funebre di trigesimo, a cui assistevano la vedova e le figliole di uno sventurato ufficiale, vittima di un accidente di volo. Al « Sanctus » ecco una ragazza vestita

di azzurro entrare, sedere davanti l'Altare, senza il minimo segno d'inchino, e restare beatamente seduta durante l'elevazione e sino alla benedizione, giocando con la fulva volpe che le pendeva da una spalla. Tutti la credettero protestante... ma poi la videro farsi un distratto mezzo segno di croce e andarsene... evidentemente soddisfatta della sosta, con cui aveva interrotta la sua passeggiata mattutina, senza uno sguardo, una parola cortese di condoglianza per le signore che l'avevano invitata alla Messa, dimostrando zero cuore, zero creanza, zero convenienza...

Altre signore si scusano della loro poca frequenza alla Messa, dicendo che l'obbligo di ascoltarla non è sancito da nessun dogma di fede, nè da nessun comandamento di Dio.

D'accordo; però il comandamento, se non è di Dio, è della Chiesa che ne è diretta emanazione, ed è dovere di disciplina quello di seguire tutti i precetti della Chiesa.

Per esempio: l'obbligo di non cibarsi di carne in certi giorni della settimana, è stato messo dalla Chiesa per favorire alcune città marinare e perchè la medicina di allora — d'accordo con questa di ora — trovava ottimo di non fare uso giornaliero di carne. La chiesa — sempre madre — ha via via temperato questo obbligo (al punto che ora non è necessario mangiare di puro olio neppure il venerdì Santo), ma non lo ha tolto che in certi casi speciali. Ebbene: noi dobbiamo intenderlo nella sua forma di disciplina e attenervisi. Pensiamo quale

magnifica, necessaria forza sia la disciplina! Quale stretto obbligo di tutte le comunità è quello di obbedire!

Pensiamo che cosa sarebbe il fascismo senza disciplina, che cosa sarebbe il mondo senza disciplina... e che sarebbe sopratutto la religione, se ognuno potesse comandare e regolare da sè, foggiando la propria vita cristiana secondo il proprio piacere, o il proprio temperamento, o la propria salute, o le proprie tendenze!

Ricordiamo che, quando Lutero e Calvino, con circa duecento altri, cominciarono a discutere sul mistero dell'Eucarestia, provocarono intorno a sè duecento opinioni... le quali generarono duecento sette diverse...

Il Vangelo

Giovanni Papini scrive che « se noi volessimo paragonare il Vangelo al sistema planetario, dovremmo dire che esso è sole, e che tutti i libri, senza alcuna eccezione, venuti prima e dopo di esso, sono pianeti o satelliti di pianeti, tanto il Vangelo sovrasta tutti in forza, in umanità e in potenza, pur sotto forma facile, semplice e piana ».

Il Vangelo non è opera umana, benchè sia stato scritto da Luca, Marco, Giovanni e Matteo; le sue figure, paragonate a quelle più note e più grandi dell'antichità e dell'êra moderna, giganteggiano nella loro semplicità e nella loro umiltà. Il Vangelo può essere paragonato al buon pane di tutto frumento,

che è il cibo preferito dall'uomo in tutte le fasi della vita, e di cui egli non si sazia mai.

Migliaia e migliaia di persone — a cui spero si aggiungeranno tutte le mie lettrici — tengono il piccolo libro accanto al proprio letto e ne leggono ogni mattina un capitolo, ricominciando dal principio, a lettura finita. E, ogni giorno, lo fanno con maggiore intima gioia, sentono il bisogno di segnarvi i brani più belli e più suggestivi, di ripensarvi durante il giorno e specialmente durante i giorni bui, che non mancano in nessuna vita; di ripeterseli quando l'anima ha bisogno di perdono, di speranza, di pace, di equilibrio, di giustizia e di elevazione... Infatti, egli insegna che per ogni caduta c'è la riabilitazione, per ogni fallo espiato c'è il perdono, per ogni dubbio una sicurezza, per ogni notte scura l'alba vicina, per ogni dolore insanabile, il cuore di Gesù su cui posare...

Aperto oggi con diffidenza, solo per seguire un consiglio, per compiacere un'amica, per appagare una curiosità, il Vangelo è ripreso, nel giorno successivo, con amore... con lo stesso amore che faceva dire agli uomini di Emmaus, a cui Cristo risorto si unì per via, sotto sembianze umane: « Non ci ardeva forse il cuore nel petto, mentre Egli ci parlava? ».

L'imitazione di Cristo

L'« Imitazione di Cristo » del Kempis è un libro che, pur essendo dedicato ai sacerdoti cattolici, è

letto con ammirazione da tutto il mondo... Di esso fu scritto: « Per leggerlo, per conoscerlo, per seguirlo, per goderlo, non occorre credere: basta aver amato, vissuto e sofferto ».

Ed è un libro la cui lettura quotidiana è raccomandata specialmente alle signore che, per nascita o per un insieme di circostanze, sono obbligate a vivere in un mondo fatto, in gran parte, di apparenze e di esteriorità.

Esse hanno più bisogno delle altre di penetrare spesso fino in fondo alla loro anima, di costruirsi una base di « vita interiore ».

Esse potranno fare molto bene anche nel mondo: una lode intelligente fra molte critiche superficiali e sballate; la difesa di una persona troppo facilmente giudicata dalle apparenze; una parola buona ad una creatura malcompresa; la proibizione che, davanti a loro, venga pronunciata una frase scorretta o un'allusione sconveniente; un libro confortante suggerito; una convinzione di fede sostenuta; un incitamento alla lotta per la buona causa... È questo che Dio vuole e aspetta dalle sue fedeli; esse debbono dare, vivendo nel mondo, l'impressione di vivere egualmente in Dio.

E, per finire bene questo mio primo capitolo, prego le amiche lettrici di ricordare e di meditare questi versi, di cui ignoro l'autore:

« *Je suis le voyageur qui n'a trouvé que sables,*
« *chercheur d'ivresse, coeur amèrement puni,*
« *pour avoir trop aimé les choses périssables...*
« *... Je sais quelle tristesse est au fond du fini...* ».

CAPITOLO II

L' organizzazione finanziaria di una famiglia

Massimo D'Azeglio, il grande galantuomo piemontese, scrisse queste savie parole: « Per un giovane, la ripugnanza a far debiti è un vero tesoro. Saper campare del proprio — o poco o molto che sia, — è la prima guarentigia di una vita onorata e tranquilla. Quando, invece, si comincia a vivere dell' altrui, addio tranquillità, e, purtroppo, non di rado, addio onore »... parole che tutti debbono ricordare e praticare.

***

Una statistica recente dimostrò che le donne hanno, nella vita economica delle nazioni, una grande importanza, perchè amministrano il 60% delle rendite del mondo intero... rendite che servono a nutrire e a vestire le loro famiglie, ad ammobigliare le loro case, ad allevare e educare i loro figlioli. Ma, per arrivare ad essere saggie amministratrici, bisogna sapere su quali basi economiche ci si può fondare, bisogna conoscere esattamente le proprie rendite, bisogna fare un esatto preventivo delle proprie spese, e bisogna aver sempre sottocchio la propria esatta situazione finanziaria. Bisogna poi, sopratutto, saper dire con dignitosa e doverosa saviezza, quel ferreo « non si può e non si deve spendere », quando non vi sono disponibilità di cassa.

Il bilancio

I capisaldi finanziari e morali di un qualsiasi bilancio domestico sono principalmente:

1. non fare debiti;

2. essere sempre pessimisti nel prevedere le entrate;

3. essere sempre « larghi » nel prevedere le uscite e tener conto dell'imprevisto;

4. avere e dare ai figli abitudini modeste nella loro signorilità;

5. tenere esatta e aggiornata la piccola contabilità della famiglia.

Anzitutto, bisogna fare il conto a quante lire italiane ammonti il proprio patrimonio e a quanto il proprio reddito patrimoniale, professionale o commerciale. Per reddito s'intende quel tanto per cento che si ricava dai capitali depositati presso istituti di credito, o investiti in titoli di stato o di società anonime, industriali, bancarie ecc.: l'ammontare degli affitti percepiti dal proprietario di uno stabile o di terreni; l'interesse annuo riscosso per un capitale dato a mutuo a privati, o impiegato in aziende commerciali o industriali; una pensione vitalizia da riscuotere, ecc.

Redditi professionali sono, invece, i proventi dell'attività personale del capo o di qualunque altro membro della famiglia. Redditi commerciali sono quelli derivati dall'esercizio del commercio.

Per fissare le cifre del bilancio, bisogna fare un conto esatto del costo della vita di una famiglia composta da un dato numero di persone, in base ad accertamenti pratici quotidiani, e bisogna lasciar sempre un margine per l'imprevisto e per la previdenza.

Nulla quanto un bilancio, è diverso in ogni famiglia a seconda della salute, della posizione sociale, delle esigenze, dei bisogni dei singoli componenti, della città dove la famiglia vive (questo, specialmente, per l'affitto di casa) ecc. ma, in linea generale, calcolando una famiglia-base, composta dai genitori e da tre figlioli, si possono fissare le « voci » principali di un bilancio in numero di otto:

1. vitto;
2. affitto di casa;
3. vestiario;
4. spese per i figlioli;
5. spese varie;
6. salario ai domestici;
7. previdenze e imprevisto;
8. manutenzioni varie.

Mettiamo che la nostra famiglia-base abbia la casa montata, sia servita da una domestica fissa e da una ad ore, possieda L. 50.000 annue fra lo stipendio del capo di casa (L. 3.000 mensili) e la rendita di un capitale di circa 200.000 lire, viva in un appartamento di 6 camere e accessorii, posto in una casa signorile di città.

Cominciamo a calcolare:

Affitto . . . . . L. 10.000
(cioè 20 % della somma disponibile)

Vitto . . . . . L. 13.000
(cioè 26 % della somma disponibile)

Vestiario . . . . . L. 13.000
(cioè 26 % della somma disponibile)

Spese per i figlioli, che non comprendono il loro vitto, alloggio e vestiario, ma le spese per il loro allevamento, per le cure medico-climatiche loro necessarie; quelle per i loro studii, per i loro sport, per i divertimenti, viaggi, ecc. . L. 5.000
(cioè 10 % della somma disponibile)

Spese varie, che vanno da un francobollo o da un tram al dono all' amica che sposa, e alla doverosa e illuminata beneficenza . . . . . L. 2.500
(cioè 5 % della somma disponibile)

Previdenza e *imprevisto* (imprevisto dato specialmente da eventuali malattie) . . . . . L. 2.500
(cioè 5 % della somma disponibile)

Manutenzioni (calcolando che le 200.000 lire di capitale siano in parte costituite da immobili, e calcolando in questo capitolo la spesa per il riscaldamento, per certe pulizie e accomodi necessarii all' abitazione, che nessun padrone di casa fa) L. 1.500
(cioè 3 % della somma disponibile)

Salario delle domestiche calcolando L. 150 al mese per la donna a tutto servizio e L. 800 annue per quella ad ore, mancie a loro, ai portieri ecc. L. 2.500
(cioè 5 % della somma disponibile)

L. 50.000

So perfettamente che, colle attuali esigenze ed abitudini, l' accantonamento per il vestiario, stabilito in questo bilancio, può essere insufficiente,... ma

qui deve apparire non solo la « nobilitade », ma l'abilità della padrona di casa nel cucire da sè dei bei abitini, nell'utilizzare tutto, nel fare le spese a tempo e a luogo, senza sventatezza, senza capricci, senza malintesa economia e senza voler apparire quello che non si è.

Venendo ad una famiglia meno abbiente e più modesta (ricordiamo, con le statistiche alla mano, che la maggioranza delle famiglie italiane ha 8000 lire annue di rendita) composta dalle solite cinque persone-base e da una domestica a tutto servizio, il cui capo di casa guadagni L. 1.800 mensili, e che abbia un'ottantina di mila lire come capitale, cioè una disponibilità annua di L. 30.000, non possiamo stabilire il bilancio con gli stessi criteri. — Il 20% di L. 30.000, cioè di L. 6.000 per l'affitto (lire 500 mensili), non è sufficiente in città, per un'abitazione che deve avere due o tre camere da letto per i padroni ed uno stanzino per la domestica, stanza da pranzo, cucina e accessori; nè il 25% (L. 7.500; circa L. 25 giornaliere) può bastare a nutrire sei persone. Qui bisogna quindi calcolare il 25% cioè L. 7500 per l'affitto, il 30% (L. 9000) per vitto, il 10% (L. 3000) per i figlioli, che vanno allevati ed educati con ogni cura igienica e senza malintesa economia. Bisogna poi dividere le restanti L. 10.500 fra vestiario, salario e spese varie, riducendo, ma non sopprimendo mai, il capitolo « previdenza ».

Col fiorire delle Cooperative edilizie, con la possibilità di avere un appartamento di favore e

con pagamento rateale, la cifra dell'affitto potrà essere diminuita, a beneficio del vitto; se la salute dei componenti la famiglia è stata buona, la cifra destinata a medico e farmacista non vada alla sarta, ma permetta un soggiorno al mare o in montagna ecc.

La piccola contabilità famigliare

La contabilità famigliare è, il più sovente, tenuta dal padrone di casa... ma, spesso, essa è anche creata ed aggiornata dalla donna perchè vedova, nubile o mal maritata, oppure perchè desiderosa di toglierne il peso al marito, oppresso da altro lavoro.

Non occorrono registri monumentali, ma pochi quaderni, i quali, però, non debbono restare chiusi in un cassetto, ma venire sfogliati e meditati, specie dalle signore che hanno per natura le mani bucate...

Quando una donna assennata e equilibrata presiede all'andamento famigliare, è ben difficile che la famiglia si rovini. Succede sovente che ella, invece, tenuta all'oscuro di come procedono gli affari del marito, non frenata nelle spese che aumentano sempre, si trovi da un giorno all'altro davanti a un fallimento, a un disastro, a una rovina, rovina che, avvertita in tempo, avrebbe potuto forse evitare.

Grande e frequente è, però, il difetto femminile di entusiasmarsi per un affare, di vedere in esso

una fonte magnifica di prosperità, di cadere nei lacci di un furbo imbroglione o di una furba Madame Humbert (la famosa truffatrice di cento milioni, nel tempo in cui l'oro era alla pari) e di rimetterci buona parte del suo patrimonio.

Quindi la donna, se dovesse amministrare la sua sostanza e non potesse — per qualche motivo — ricorrere all'esperienza e al senno di un marito, cerchi un fido consigliere in persona pratica e onesta, e domandi mille informazioni prima di arrischiare un soldo, basandosi su fatti e non su calcoli e su previsioni.

***

Per tenere un'esatta piccola contabilità domestica non occorrono, ripeto, dei registri monumentali o dei mobili che arrivino fino al soffitto; sono sufficienti alcuni grossi quaderni e un largo cassetto di scrivania.

Nel primo quaderno va notata esattamente la consistenza patrimoniale della famiglia, sia essa in terreni, case, titoli, crediti, azioni di società, denaro depositato o prestato, mobili, gioielli ecc. Vanno poi notate le passività, ed accanto a ciascuna attività e passività va scritto, con inchiostro di colore diverso, un numero d'ordine. Questo numero corrisponderà a quello di una larga busta in carta-tela, dove ci saranno i documenti relativi ad ogni cespite di entrata e di uscita.

Se poi si tratta di danaro, titoli, libretti di banca, ecc. che è più prudente tenere in cassa-forte

ASSOCIAZIONE ORLANDO - BOLOGNA

o in una cassetta di sicurezza alla banca, nella busta ci sarà l'indicazione di riferimento.

Nel dare un valore a quella parte del nostro attivo e del nostro passivo che non sia in contanti, o non abbia un valore fisso e immutabile, chiediamo consiglio a competenti, e teniamoci sempre piuttosto al « disotto » che al « disopra » delle cifre suggeriteci; nella valutazione di mobili, arredamento di casa, quadri (non di autore) ecc. ricordiamo che quello che noi abbiamo pagato mille in negozio, diminuisce almeno della metà, se dovesse venire subito realizzato.

Le passività possono dividersi in due generi: i debiti propriamente detti, che un saggio ammortamento rateale deve possibilmente eliminare, e i pagamenti rateali di case, terreni ecc., a cui fa riscontro un aumento di patrimonio.

Questo primo quaderno deve essere aggiornato scrupolosamente: siamo mortali, e abbiamo lo stretto obbligo di lasciare agli eredi uno stato patrimoniale esatto, a base di documenti!...

Secondo quaderno della nostra piccola contabilità sia quello delle rendite, da cui risulti quale è il guadagno o il compenso che i vari membri della famiglia ritraggono dal loro lavoro, e a quanto ammonti l'interesse del capitale posseduto.

Terzo: quello delle scadenze attive e passive. Sono scadenze attive gli incassi di qualsiasi natura; sono passive le sei rate bimestrali d'imposte, i contributi, gli interessi da pagare per somme avute a mutuo, le pensioni a famigliari o a domestici, l'af-

fitto, le annualità di assicurazioni vita, incendio, i debiti tutti ecc.

Al principio di ogni mese, basterà un'occhiata per stabilire su quali immediate entrate si potrà contare ed a quali uscite bisognerà provvedere... ma non bisogna dimenticare quell'occhiata, perchè il trascurare una scadenza, per esempio di una cambiale, può portare danni gravissimi!...

Lo scadenziario potrà essere stabilito ogni principio d'anno, ma dovrà avere un posto per quelle nuove scadenze derivate da mutamenti patrimoniali improvvisi, o da nuovi impegni assunti, o da proventi inattesi.

Quarto sia il quaderno delle spese giornaliere, su cui siano notate le spese tutte, e sia copiata la cifra complessiva settimanale o mensile della spesa di cucina.

Quinto ed ultimo sia il libro su cui la cuoca o la domestica nota la spesa dettagliata pel vitto.

Forse un ragioniere, leggendo queste note, potrà sorridere... ma poi dovrà convenire che, nei nostri cinque quaderni, potremo avere una completa e pratica contabilità domestica, sia fine a sè stessa, sia, principalmente, atta a farci stabilire il bilancio annuo.

La doverosa previdenza

Veniamo alla previdenza. La previdenza è sempre un'ottima cosa, ma diventa uno stretto dovere per chi ha dei figlioli e non ha consistenza patrimoniale.

L'esempio dei padri che, dalla nascita di ogni figliolo alla sua età maggiore, pagano un ben modesto contributo (una trentina di lire mensili) e così fanno trovare alla prole o una dote (se si tratta di una ragazza), o il capitaletto necessario a un modesto impianto ai maschi, va mille volte lodato e seguìto.

Se, poi, i genitori sanno di non aver diritto a pensione, studino fin da giovani una forma di assicurazione destinata a far loro trascorrere una vecchiaia modesta, ma non misera, nè a carico di figli, nuore o generi.

Molti dicono: « Noi mettiamo i nostri risparmi alla banca; è la stessa cosa come contrarre una assicurazione »!

Non è affatto la stessa cosa! Anzitutto la banca può fallire, mentre le assicurazioni di stato non possono fallire! E, poi, il denaro alla banca è a portata di mano ogni giorno (se è in un libretto al portatore), o ad ogni scadenza (se è vincolato a tre, sei, dodici mesi); è, quindi, spesso, *toccato* e ben di rado rimesso... E, infine, c'è una grande differenza tra risparmio e previdenza assicuratrice. Per esempio:

Tizio risparmia ogni anno 100 lire; dopo 20 anni avrà le 2.000 lire e gli interessi composti; ma, se dopo due anni muore, i suoi figlioli avranno 210 lire.

Caio si assicura versando 100 lire all'anno: dopo 20 anni avrà le sue 2.000 lire, ma, se muore dopo un giorno dalla data di versamento delle

prime 100 lire, i suoi eredi ritireranno le 2000 lire subito.

In altre parole, il *risparmio* tiene conto soltanto del *bene,* mentre la *previdenza* tiene conto anche del male, cioè della *morte.*

Volendo poi dare a questo libro un carattere di assoluta praticità, ecco alcune forme di assicurazione garantite sul tesoro dello Stato:

1 *Vita intera a premi vitalizi.* — Si paga un premio annuo per tutta la durata della vita, per assicurare un capitale che viene versato agli eredi alla morte dell' assicurato.

2. *Vita intera a premio temporaneo.* — Si paga per un dato numero di anni, da stabilirsi alla firma del contratto, un premio per assicurare un capitale agli eredi, in qualunque epoca avvenga la morte dell' assicurato.

3. *Assicurazione mista.* — Si paga, come per la forma precedente, un premio per un convenuto numero di anni per assicurare un capitale che sarà versato agli eredi in qualunque epoca, anteriore alla scadenza dell' assicurazione, avvenga la morte dell' assicurato, o allo stesso, se in vita, alla scadenza del contratto.

4 *A termine fisso.* — Si paga un premio per un periodo stabilito, al compiersi del quale la somma convenuta viene versata a chi di diritto, sia vivo o no l' assicurato. S' intende che, premorendo l' assicurato al termine del contratto, cessa ogni obbligo di ulteriore corresponsione di premio.

5. *Ad effetti multipli.* — Il contratto ad effetti multipli si stipula sempre a premio annuo. L'istituto s'impegna di pagare un determinato capitale immediatamente dopo la morte dell'assicurato, in qualunque epoca essa avvenga, e di corrispondere, se l'assicurato è in vita al termine del periodo convenuto, una rendita vitalizia pari all'importo del premio annuale pagato.

6. *Assicurazione di famiglia.* — Offre vantaggi diversi da quelli della forma precedente. Fermo restando che, in qualunque momento l'assicurato venga a morire, il capitale convenuto è pagato immediatamente ai beneficiari, allo scadere della polizza, e, se il titolare è vivente, rimane sempre assicurato per la somma stabilita a favore dei suoi, e intanto può godere il frutto di una rendita conveniente; può optare per il ritiro integrale del capitale assicurato, e può anche, rinunziando al ritiro del capitale e della rendita, rimanere assicurato per una somma di molto superiore a quella stabilita, che verrà pagata agli eredi all'epoca della sua morte.

7. *Mista.* — Nel contratto di assicurazione doppia mista a premio annuo, l'Istituto s'impegna di corrispondere un determinato capitale dopo un certo numero di anni, se allora è in vita l'assicurato, o di corrispondere metà dello stesso capitale immediatamente dopo la morte agli aventi diritto, nel caso in cui la morte dell'assicurato avvenisse prima del termine del contratto.

8. *Mista a capitale raddoppiato.* — Si assicura un capitale che viene pagato ai beneficiari della polizza in qualunque epoca l'assicurato venga a mancare. Ma se, alla scadenza del contratto l'assicurato è in vita, riscuoterà il capitale assicurato, che ugualmente poi verrà pagato ancora agli aventi diritto all'epoca della sua morte, posteriore alla scadenza della polizza.

9. *Assicurazione dotale.* — Questa forma è istituita principalmente per assicurare ai ragazzi, maschi e femmine, un capitale per quando siano giunti alla loro maggiore età: l'età del beneficiario alla scadenza non deve essere superiore ai venticinque anni.

In questa forma, supremamente interessante per chi ha figli o nipoti, o ragazzi a cui provvedere, se nel corso dell'assicurazione muoia il beneficiario, l'assicurato ha la restituzione immediata di tutti i premi pagati; se, invece, muoia l'assicurato, alla scadenza il beneficiario riscuoterà ugualmente il capitale stabilito.

Chiunque voglia assumere informazioni, assolutamente gratuite e non impegnative, si può rivolgere all'Istituto Nazionale delle Assicurazioni, alla Direzione Generale in Roma, o agli agenti che si trovano in ogni città, in ogni piccolo Comune del Regno, e nelle colonie.

Le domande da inviare, perchè le risposte possano essere esaurienti, sono le seguenti:

Cognome e nome, professione, residenza, abita-

zione, data di nascita, se ammogliato, scapolo o vedovo, se con prole e con quanti figli, quanto può risparmiare annualmente per la costituzione del capitale assicurato, quale forma preferirebbe.

L'Istituto Nazionale delle Assicurazioni esamina direttamente il caso speciale per mezzo dei suoi agenti, e invia tutti gli schiarimenti richiesti.

CAPITOLO III

Che cosa si mangerà oggi?

Sofia Bisi Albini, la compianta scrittrice, in un articolo intitolato « La poesia in cucina » concludeva così: « Credete, figliole, che vostro marito potrà essere lieto del successo riportato da un vostro libro o da un vostro quadro... ma lo sarà maggiormente quando udrà dirsi da voi, sedute a tavola colle vostre belle mani accurate: — Questa pietanza l'ho preparata io per te... — e quando la pietanza sarà ottima e presentata bene... »

La signora in cucina

Le donne di oggi, debbono persuadersi che *tutti* gli uomini cercano nella loro moglie non *solamente*, ma *specialmente* la padrona di casa previdente ed abile, la sapiente amministratrice del comune guadagno e del comune patrimonio, la madre educa-

trice, quella che, in una parola, rappresenta e mantiene la tradizione e la poesia del nido e del focolare.

La ricercano carina, elegante, con le mani ben tenute; se ne allontanano, invece, quando le sue mani sanno di rigovernatura, ed i suoi capelli di fumo, perchè sanno che, nella classe anche non ricca, ma abbiente, la donna deve essere organizzatrice e padrona, non domestica. Infatti: una casa montata razionalmente e organizzata nei più minuti particolari va avanti bene, anche senza un personale di servizio perfettc e numeroso, a condizione che la padrona sorvegli poi intelligentemente l'andamento generale.

La fiaba di quella Nonna che lasciò, morendo, alla nipotina prediletta una cassetta, da portare tre volte al giorno in ogni camera, come talismano di benessere e di felicità, racchiude la scienza della padrona di casa:

« *Curare o fare, o, almeno, sorvegliare in ogni particolare, ogni cosa in tutti i rami dell' economia domestica; rendersi conto, sopratutto, di come si cucina e di quanto si spende...* ».

***

Cominciamo appunto dalla cucina:

« Tutti gli uomini, anche quelli che non hanno cuore, hanno uno stomaco », insegnava una mamma pessimista alle sue figliole.

Ricordiamo che si può avere un cibo sano, variato ed appetitoso, spendendo non un centesimo

più di quanto costi un intruglio giornaliero, che va sotto il nome di minestra, del manzo bollito e delle patate arrostite.

Ricordiamo che la cucina, (non quella « degli angeli » del *Murillo*, che sta al museo del Louvre), ma quella parte della casa dove passano giornalmente le maggiori disponibilità finanziarie di una famiglia, ha principalissima importanza nell' « economia » della vita domestica.

Un proverbio dice che « la piccola cucina fa la casa grande », perchè in essa si possono compiere i miracoli di un' intelligente ed oculata economia e previdenza.

Un altro proverbio (e, questo, latino), dice che la salute del corpo sta nella varietà del cibo... ma, siccome questa varietà non può essere infinita, bisogna quindi stabilire la lista delle vivande per i due pasti principali.

Essa deve essere fatta tenendo conto specialmente delle stagioni, sia per l' abbondanza o meno delle materie che danno calore, sia perchè il nostro corpo ha bisogno di maggiore o meno calore, sia per la disponibilità di alimenti vegetali ed animali propri ad ogni epoca dell' anno.

Quanti sono i dialetti in Italia, altrettante sono le cucine italiane; vi è, però, una « radice » comune a tutte, ed essa è data dal prodotto tipicamente italiano, che la nostra Patria esporta dappertutto, e che va rapidamente generalizzandosi in tutta Italia, cioè dai « maccheroni », due porzioni de' quali bastano da sole a portare nel nostro organismo

quanto occorre per farci vivere, crescere, pensare e lavorare.

Ricordiamo che tutto quanto mangiamo deve essere cucinato in casa; la pigrizia di certe massaie scomparirebbe di colpo, se vedessero come sono manipolate, confezionate e conservate quelle pietanze che esse mandano fiduciosamente a prendere in trattoria o in rosticceria!...

Ricordiamo che l'intelligente abilità di una padrona pratica e brava, che abbia imparato a fondo la cucina, il pregio di ogni vivanda, il rendimento nutritivo di essa, l'arte di presentarla, coadiuvata da un'attenta domestica, può fare miracoli.

***

Calcoliamo ora la spesa, in base al bilancio del capitolo precedente (della famiglia che può dedicare al capitolo vitto L. 13.000) e stabiliamo come deve essere composto il vitto giornaliero, diviso in tre pasti:

1. Caffè e latte del mattino;

2. Colazione del mezzogiorno o delle tredici: minestra asciutta o piatto equivalente, carne con contorno, frutta o formaggio;

3. Cena delle venti: Minestra in brodo, pesce o carne o salumi o uova, o una frittura; frutta. (Questo pasto va più leggero dell'altro per prescrizione medica).

Dolce una volta la settimana.

Distinta quindicinale di cucina settentrionale

Lunedì. Mattina: risotto alla milanese (di cui una parte va serbata per la sera); manzo bollito con insalata cotta di stagione o con salsa.

Lunedì. Sera: minestra di verdura; crocchette di risotto fritte, formaggio.

Martedì. Mattina: gnocchi di patate al sugo; manzo alla cacciatora (a cui, prima di mettere le acciughe e i sottoaceti, va tolto il sugo per condire i gnocchi).

Martedì. Sera: « purée » di fagiuoli; uova in frittatine con spinaci o bieta.

Mercoledì. Mattina: gnocchi alla romana; costolette di agnello o fettine di maiale, a seconda della stagione, con verdura.

Mercoledì. Sera: gnocchi di pane in brodo (per utilizzare il pane vecchio della settimana); manzo bollito (cotto al mattino) tagliato a fette sottili, con salsa di accompagno (ottima quella fatta con pomodoro fresco o conservato, zucchero, aceto, sale e spezie) o con maionese o con insalata.

Giovedì. Mattina: polenta e uccelli scappati (senza uccelli, naturalmente, cioè condita con un sugo che abbia il sapore del sugo di uccelli), cotechini con « purée » o con verdura di stagione.

Giovedì. Sera: minestra di riso; fegato fritto con alcune fettine della polenta del mattino fritta.

Venerdì. Mattina: maccheroni al burro; pesce fresco o conservato (se è conservato, unirvi una bella insalata mista o russa).

Venerdì. Sera: zuppa o risotto fatto col brodo di pesce — o minestrone di magro; uova alla russa, o in cento modi diversi.

Sabato. Mattina: castagnaccio; manzo bollito con un contorno di verdura ripiena (zucchine o melanzane), oppure con verdura semplice.

Sabato. Sera: riso in brodo con verdura; polpettine di carne o involtini, usufruendo il lesso freddo.

Domenica. Mattina: timballo di ravioli, (con ripieno di ricotta e spinaci, o di carne), oppure pasticcio di riso o pasticcio di lasagne fatte in casa; vitello in tonno, oppure vitello o pollo arrosto con insalata; dolce.

Domenica. Sera: minestrone di grasso oppure minestra col latte; vitello o pollo freddo (quello della colazione) con patate arrostite.

Questa distinta ha i seguenti caratteri settentrionali di praticità:

Presenta il manzo bollito necessario al brodo giornaliero ogni lunedì, mercoledì e sabato; una

volta lo presenta freddo, con salsa di accompagno o con insalata. Invece dei comuni « maccheroni al burro », cambia sempre il primo piatto, e indica qualche minestra da farsi senza brodo.

Ma qui torna opportuna una parola in difesa del manzo bollito, tanto necessario e così poco amato. Quella carne brutta, scura, a pezzi, con abbondante osso, che il macellaio mette con sveltezza nel cesto della bella servotta, aggiungendo una parolina galante... non ha nulla a che fare con l'ottimo bollito grasso e magro che si mangia negli alberghi e nelle trattorie buone... Quindi, la padrona di casa istruisca la domestica, oppure ordini telefonicamente al macellaio una certa quantità di copertina, spalla, costata o petto. Per avere un ottimo brodo, conviene mettere la carne in acqua fredda; per avere un buon lesso, la carne va calata quando l'acqua bolle. Per avere buono l'uno e l'altro, si metta la carne quando l'acqua è tiepida. Bisogna calcolare un chilo di manzo su due litri di acqua e unirvi abbondante verdura, oppure un pizzico di « julienne » (vedi cap. XVI). Per poter poi, a tavola, « fare la parte » di bollito a parecchie persone, è consigliabile comperare carne senz'osso (girello, piccione, nasello) e unirvi un po' di osso ricco di midollo; oppure, per la minestra, si può insaporire un brodo leggero con gli estratti di carni di gran marca italiana.

***

Ma ho promesso una distinta quindicinale:

Per essa, lasciamo inalterata quella del lunedì, mercoledì e sabato, sempre per via del brodo, e variamo così:

Martedì. Mattina: soufflé di patate o di semolino, punta di petto di vitello bollito con salsa piccante.

Martedì. Sera: « soupe à l'oignon » (minestra di cipolle), pesce con contorno o con salsa.

Giovedì. Mattina: verdura di stagione con béchamelle gratinata al forno; trippa con sugo e polenta.

Giovedì. Sera: tortellini (fatti in casa) in brodo, filetto di bue impanato e fritto alla milanese, o « rost-beaf ».

Sabato. Mattina: bombe o qualunque frittura secca, timballo di patate con ripieno, oppure sformato di verdura con carne in umido.

Sabato. Sera: minestra di lenticchie (col brodo della lingua); lingua fresca bollita e servita fredda, e mortadella (di cui si lascierà qualche fettina per il ripieno del timballo domenicale), con olive e insalata; il tutto ricoperto da qualche salsa piccante, come si trovano in commercio, o fatta come insegnano i buoni libri di cucina.

Altra variazione alla distinta può farsi, cambiando il modo di cucinare il manzo, che costa quasi la metà di quanto costa il vitello; si può cuocerlo alla californiana, alla cacciatora, alla po-

lonese, alla *daube* (con vino), *à la mode* (senza vino); alla certosina; senza condimento con sugo di barbabietole; arrosto; alla panna; alla veneziana o, tritato crudo a macchina, in polpettone, *snitzel* ecc...

Le polpette, polpettoni e simili, fatte col manzo ormai bollito, sono di scarso valore nutritivo; però sono appetitose sotto forma di involtini, il cui involucro sia fatto di verdura.

Un' ottima ricetta, invece, non di piatto *rimediato*, ma di pietanza vera e propria, è quella del *Salpicon*, piatto cileno, data dalla signora C. Ferrarini.

Si lega bene un pezzo di magro sceltissimo e si fa lessare. Il giorno seguente si taglia a fette molto sottili e regolari, e poi ogni fetta si ritaglia in fettine lunghe circa quattro centimetri e larghe uno.

Si preparano a parte delle fettine simili di lattuga fresca, senza costole, dei filetti di acciuga, dei filetti di citrioli e delle olive.

Si prende un vassoio ovale o un piatto da portata un po' fondo e si dissemina il fondo di esso di lattuga, che si condisce con olio e aceto, e a cui si sovrappone, dapprima, uno strato di carne, poi uno di acciughe, citrioli, olive sempre condite con olio, aceto e limone, e così via. L' ultimo strato deve essere di lattuga.

***

Una minestra che si fa senza brodo è la zuppa di cipolle (*la soupe à l' oignon:* pronuncia *ognon*)

della classica cucina francese, che i buongustai parigini e stranieri vanno a gustare nelle *gargottes* alla moda di Parigi. Essa è sana, squisita e nutriente. Per sei persone, bisogna affettare sei belle cipolle e farle imbiondire con un etto di burro, a cui, poi, si aggiunge un cucchiaio da tavola di farina. Si fa cuocere un momento a fuoco vivo, e poi vi si unisce un litro d'acqua, sale, pepe e si fa andare a fuoco moderato per un'ora. Infine si passa tutto al setaccio, si versa la purée che ne risulta su pane abbrustolito, o fritto nel burro, e si serve con abbondante Parmigiano.

Altre minestre, per cui non occorre il brodo, sono purées diverse (ottime, pratiche ed economiche sono quelle di piselli, pomidoro, asparagi e sedani, che si trovano belle e pronte in commercio, che si preparano con un'aggiunta di burro, in cui sia imbiondita un po' di farina, latte e acqua), minestrone e poi tutte quelle fatte col battuto, col brodo di pesce, col latte, ecc...

***

Sulla base suesposta, una brava padrona di casa faccia quattro distinte, una per stagione, mutando le carni e le verdure, aumentando e diminuendo l'uso della carne e della verdura, secondo le stagioni ed i prezzi. Per esempio: l'agnello, in novembre, è cibo da ricconi; a Pasqua, è sceso a prezzi modesti; il maiale si trova e si mangia in inverno, e non quando fa caldo; la verdura e le frutta costano meno in estate, ecc...

***

Passiamo ora alla spesa giornaliera necessaria per la cucina, sempre per la stessa famiglia di cinque persone, una domestica fissa e una ad ore:

2 chili di pane	L. 4,00
1 litro e 3/4 di latte	L. 2,50
Carne o pesce di modesta qualità per i due pasti principali, o uova nella stagione in cui le uova abbondano	L. 13,00
Legumi o verdura sana (specialmente patate, e non certamente primizie), o salse	L. 2,50
Varie (spezie, sale, soda, aceto ecc.)	L. 1,00
Condimenti	L. 3,50
1 litro di vino	L. 2,50
600 grammi di riso	L. 1,40
600 grammi di maccheroni (o equivalente)	L. 1,70
Parmigiano	L. 0,70
Dolce settimanale casalingo L. 5,60 divise in giornaliere	L. 0,80
Gas o legna, curando molto l'economia	L. 2,00
Totale	L. 35,60

Siamo quindi alle 13.000 annue da spendersi pel vitto, previste nel bilancio. La distinta quindicinale presenta soltanto un arrosto di vitello o di

pollo, del « rost-beaf », e del filetto una volta alla settimana, il dolce solo la domenica... perchè solo a queste condizioni di relativa modestia, evitando ogni spreco, e bevendo un sol dito di vino, si può rimanere nella cifra voluta.

Avendo, però, compreso nel « menu » due chili di pane, una minestra giornaliera in brodo o un' asciutta o qualcosa di equivalente, c'è cibo a sufficienza. E non occorre essere una cuoca fine per cucinare in base a questa distinta: bisogna essere precise ed avere un buon trattato da consultare.

***

Venendo poi alla famiglia che non può disporre, pel vitto, che di L. 9.000 annue, pari a L. 750 mensili, essa deve imporsi economia e restrizione. Invece di mangiare tre giorni su sette il bollito, onde avere il brodo, deve mangiarlo cinque giorni su sette. Ma, allora, la padrona di casa deve cuocerlo a metà, e poi metterlo o in umido o alla cacciatora, onde variarne il sapore; far sì che solo il padrone di casa beva vino; fare il caffè d'orzo, anzichè quello coloniale; diminuire un po' i condimenti o il formaggio nella minestra; il venerdì, invece di pesce, adoperare baccalà (il quale ben fatto, e mangiato non troppo spesso, è sano e gustosissimo, e ha fatto la fortuna di trattorie specializzate e frequentate da un pubblico elegante di buongustai), sostituire il dolce con la marmellata più economica fatta in casa, che è quella di fichi.

Cosicchè allora potremo dividere le L. 750 mensili nel seguente modo:

Pane un chilo e mezzo	L. 3,00
Latte un litro e mezzo	L. 2,25
Companatico per i due pasti principali	L. 9,00
Verdura o patate	L. 2,00
Caffè e zucchero	L. 1,00
Vino	L. 1,00
Frutta	L. 1,25
Varie (sale, spezie, ecc.)	L. 0,70
Condimenti (avendo sempre brodo o sughi per le minestre)	L. 2,00
Riso molto più spesso che maccheroni, in modo da non spendere per le due minestre più di	L. 2,00
Per la marmellata settimanale L. 2,10 divise in giornaliere .	L. 0,30
Gas o legna, curando molto l'economia	L. 1,50
Totale	L. 26,00

E siamo a L. 26 anzichè a L. 25...

È da notarsi, però, che questi prezzi sono calcolati in base a quelli di città grande, al minuto e nell'epoca in cui sono in pur lenta diminuzione. In quanto alle provviste all'ingrosso, è savio, in generale, limitarsi, vivendo in grandi città, a comperare riso, pasta, strutto casalingo, droghe, vino, olio, purchè la padrona di casa consegni ella stessa, ogni mattina, ciò che serve per la giornata a chi fa la cucina. Nelle grandi case ricche e signorili,

la governante e la padrona « *fanno la dispensa* ». Questo uso dovrebbe essere seguito anche nelle piccole famiglie, perchè impedisce lo spreco.

Prima cosa necessaria in cucina è una bilancia; essa va tenuta chiusa a chiave in un armadio o nella dispensa con le provviste... (purchè la padrona non perda cento volte al giorno le chiavi, o le nasconda... dove non le trova più, o le lasci girare a portata di tutti!...).

***

Venendo a una distinta di cucina meridionale, bisogna... farne due: una invernale, ed una estiva.

Incominciamo dall' invernale:

Lunedì. Mattina: Broccoli all' agro; panzerotti di pasta di pane con mozzarella e prosciutto.

Lunedì. Sera: Minestra in brodo; carne bollita con contorno di patate.

Martedì. Mattina: Minestra di pasta e fagioli; pizza rustica, frutta secca.

Martedì. Sera: Fettuccine al burro; « gateau » di patate.

Mercoledì. Mattina: Maccheroni al sugo; «ragout » con verdura di stagione.

Mercoledì. Sera: Minestra di verdura; fritto di crostini di pane e mozzarella.

Giovedì. Mattina: « Sartù » di riso; braciolette di maiale all' agro.

Giovedì. Sera: Calzoni ripieni; frittata con verdura di stagione.

Venerdì. Mattina: Pasta con le acciughe in bianco; baccalà in umido.

Venerdì. Sera: Pizza di scarola; scamorze e olive, frutta secca.

Sabato. Mattina: Minestra di verdura con fave abbrustolite; polpette al sugo.

Sabato. Sera: Pasta al sugo; formaggio; salame; olive.

Domenica. Mattina: Maccheroni al sugo; « ragout » con patate; dolce di pasta tenera con ricotta.

Domenica. Sera: Verdura all' agro; calzoni ripieni al pomodoro, frutta secca.

Ed ecco la distinta estiva:

Lunedì. Mattina: Vermicelli con sugo di pomodoro; peperoni al « gratin », formaggio.

Lunedì. Sera: sartù di riso; insalata di pomodoro e zucchine, frutta.

Martedì. Mattina: Pomidoro ripieni di riso; costolette fritte con fagiolini all' agro.

Martedì. Sera: parmigiana di melanzane; uova fritte allo strutto.

Mercoledì. Mattina: Fettuccine al burro: zucchini ripieni di carne al sugo di pomodoro.

Mercoledì. Sera: frittata ripiena di mozzarella; insalata di citrioli.

Giovedì. Mattina: « Gateau » di patate; carne bollita con contorno di peperoni.

Giovedì. Sera: minestra in brodo; soupplì di riso con insalata di fagiolini.

Venerdì. Mattina: Spaghetti con pomodoro e alici; fritto di pesce.

Venerdì. Sera: Parmigiana di zucchini; insalata di pomodoro. Formaggio.

Sabato. Mattina: Pasta al « gratin »; manzo bollito con insalata cruda mista.

Sabato. Sera: Pizzette al pomodoro; « brioche » con polpettine.

Domenica. Mattina: minestra in brodo; arrosto con contorno di cipollette.

Domenica. Sera: maccheroni al sugo; frittata con insalata mista.

In quanto alla spesa settimanale, essa rientra comodamente nei due bilanci.

***

S. E. Mussolini vuole che una giornata di ogni anno sia destinata alla propaganda del riso.

E ciò perchè esso è il cibo più nutriente, più pulito, più a buon mercato, più digeribile, più conservabile, più italiano.

Infatti, per la sua digeribilità, risparmia lavoro all'organismo; è assimilabile in ragione del 95 % del suo peso; dalla semina fino al piatto, non è toccato dalla mano dell'uomo; è economico, perchè un chilo di esso costa la metà di un chilo di pasta di grano duro; resta inalterato per anni interi, purchè tenuto all'asciutto, e, infine, si produce in gran quantità e di ottima qualità in Italia. Per tutti questi motivi, e perchè il Duce lo ha ordinato, ogni giorno, un buon piatto di riso italiano deve rallegrare la tavola di ogni buon patriota.

Esso può essere presentato sotto infinite forme:

Risotto, fra cui troneggia quello alla milanese;

in brodo, misto a molte verdure;

frittura secca, per cui si può usufruire il risotto avanzato, con la sola aggiunta di qualche uovo;

frittura dolce, economica, perchè basta cuocere il riso nel latte, lasciarlo raffreddare, passarlo nel pane grattato e friggerlo senza aggiunta di uovo, bensì solo di buccia di limone: si mangia spolverizzato di zucchero;

sartù, (piatto napoletano) o

timballo, in cui il riso cotto serve a *foderare* uno stampo, e in cui il riso racchiude carne, salsiccie, formaggio ecc.;

torta dolce o *budino,* in cui al riso, cotto nel latte, si aggiunge zucchero, cacao o cioccolato, uva secca, pignoli, un uovo coll' albume a neve;

budino di stretto magro, (vedi cap. X)... e ciò senza contare i dolci, i budini, minestrine ecc. fatte con la crema di riso.

CAPITOLO IV

Come vivere in buona salute durante tutte le stagioni

La base di tutto, nella vita, è la salute... salute che è dono di Dio, ma che può essere modificata, migliorata e resa valida da cure e previdenze razionali.

Il prof. Ducornet, che ha passato la sua laboriosa esistenza a studiare i problemi dell' igiene, ha fissato in questo « decalogo » la maniera di stare in buona salute e di condurre una vita laboriosa e serena:

1. Alzarsi e andare a letto presto, dopo aver trascorso una laboriosa giornata, interrotta da riposo, ma non da ozio.

2. Come l' acqua e il pane sono necessari al nostro sostentamento, l' aria ed il sole sono indispensabili alla nostra salute.

3. Ricordare sempre che la semplicità dei cibi, la moderazione nella quantità di essi e la giusta misura dei vini, allungano la vita.

4. Badare molto alla pulizia del nostro corpo, lavarsi il più spesso possibile, e prendere il bagno una o due volte la settimana.

5. Il sonno riposa dalla fatica e fortifica l'organismo, ma un riposo troppo lungo debilita il corpo e infiacchisce lo spirito, rendendo inerte ogni nostra energia materiale e spirituale.

6. Vestirsi in modo da aver sempre liberi tutti i movimenti, conservando al corpo tutto il calore che gli è necessario, e riguardarlo da ogni brusco cambiamento di temperatura.

7. La casa dove si abita deve esser tenuta pulita, ben aereata, e allietata, nelle stanze di maggior soggiorno e in quelle da letto, dal sole.

8. Il divertimento è necessario per interrompere l'assiduità del lavoro; esso è un ottimo medicinale dello spirito, ma l'abuso nuoce e può diventare un veleno.

9. Cercare, specialmente nei rapporti di famiglia, di essere allegri quanto è più possibile; l'allegria è il sole della vita, e la musoneria ne è il verme che la corrode. La prima ci mantiene sempre giovani, la seconda ci fa diventare vecchi anzi tempo.

10. Chi lavora di cervello, non deve lasciare in assoluto abbandono le braccia e le gambe; chi lavora con le mani, deve nutrire con una sana e giojosa lettura anche il cervello.

***

La cura più semplice, la più a portata di tutti, perchè nulla costa, è quella di respirare bene, rin-

novando spesso l'aria delle stanze in cui si vive, dormendo con uno spiraglio di finestra aperta o, almeno, in comunicazione con un ambiente dove sia aperta una finestra.

La ginnastica da camera

Altra cura semplicissima, che richiede soltanto cinque minuti giornalieri, è quella della ginnastica da camera; pochi esercizi razionali compiuti davanti alla finestra aperta, mantengono fino alla più tarda età il nostro corpo agile, forte, e, usando un termine sportivo, in « forma » perfetta.

Questi esercizi si possono riassumere nei seguenti venti semplici movimenti:

1. Movimento circolare del capo, mantenendo il corpo immobile, con le mani appoggiate alle anche.
2. Elevazione e abbassamento delle spalle dapprima lento, poi più rapido ed infine rapidissimo.
3. Elevazione delle braccia, alternato col movimento circolare di esse.
4. Portare a braccio piegato indietro i gomiti fino al limite del possibile e riunire quindi le braccia sul dorso.
5. Esercizio di lunga respirazione.

(E qui bisogna aprire una parentesi. Per respirare razionalmente bene, non bisogna gonfiare il petto, ma, al contrario, vuotarlo dapprima e poi lasciarlo riempire automaticamente; così si mantengono elastiche le fibre dei polmoni).

6. Estensione delle braccia lateralmente e in avanti con movimento delle mani e flessione dei polsi.

7. Apertura rapida e stringimento delle dita a pugno chiuso, quindi sfregamento delle mani una contro l'altra.

8. Piegamento del tronco in avanti, all'indietro e lateralmente.

9. Movimento circolare delle gambe, rimanendo immobili su una di esse.

10. Elevazione di una di esse in linea orizzontale.

11. Aprire e richiudere con moto rapido le gambe.

12. Piegare la gamba al ginocchio e distenderla.

13. Stiramento e ripiegamento del piede.

14. Piegare alternativamente le gambe al ginocchio e distenderle verticalmente, con moto di mano in mano più rapido.

15. Sedersi ed alzarsi rapidamente.

16. Passare un bastone tenuto dalle due mani al disopra del capo avanti e indietro; reggerlo quindi sul dorso nella piegatura dei gomiti e camminare così per qualche momento.

17. Simulare con ambedue le braccia alternativamente il moto della sega e quello dello spaccalegne.

18. Saltare come nel trotto, su una gamba e sull'altra, rimanendo fermi nel medesimo posto.

19. Tensione delle gambe avanti, indietro e lateralmente.

20. Stendere un tappeto in terra e su esso, a corpo steso, rotolarsi a destra e poi a sinistra.

Moto e riscaldamento artificiale

Una passeggiata giornaliera all'aperto è indispensabile in ogni stagione dell'anno e in tutte l'età.

La paura dell'aria esterna fredda è errata. L'organismo sano e normale ha tali mezzi fisiologici da non risentire danno dal buon freddo frizzante... mentre, vivendo al disopra dei 18 centigradi, in aria poco o punto mutata, esso diventa facilmente vulnerabile, perchè viene accresciuta la sensibilità delle mucose nasali e della gola.

La temperatura negli ambienti non dovrebbe scendere, in inverno, al disotto dei 12 gradi, nè salire oltre i 18.

Il miglior sistema di riscaldamento artificiale sarebbe quello del caminetto a legna... ma è quello che disperde maggior calore.

Le stufe a petrolio sono, generalmente, poco profumate; per quelle a gas, occorre una vigilanza speciale, onde evitare scoppi e eventuali fughe. Le stufe cosidette americane, a carbone minerale, possono riscaldare vari ambienti, ma hanno bisogno di un perfetto e forte tiraggio, per l'uscita del fumo.

Alle stufe elettriche è riservato, indubbiamente, l'avvenire: esse sono *a irradiazione* (ottime per scaldare un piccolo ambiente o un determinato angoletto); oppure *a radiatori* per riscaldamento continuo di comuni ambienti; oppure *ad accumula-*

zione, nelle quali, durante la notte, mediante una comune « spina » e una comune « presa di corrente », viene riscaldata una massa di sabbia asciutta, sabbia che, il giorno seguente, cede il calore, attraverso un apposito condotto.

Il sistema di riscaldamento generalmente usato e ottimo, è quello a termosifone: quello *centrale*, con una sola caldaia per varii appartamenti, è più economico, ma più pratico è quello per cui ogni appartamento ha la sua caldaia.

Maglie e bagno giornaliero

Una leggiera maglia di *vera* lana, portata sulla pelle in tutte le stagioni, dalla nascita in poi, preserva l'organismo da raffreddori e da polmoniti: una fascia di *vera* lana (pesante d'inverno e leggiera d'estate) portata costantemente sull'addome, assicura, col benessere agli organi della digestione, un benessere generale, salva da crampi, reumatismi e da dolorose infreddature... ma, in quanto alla prima, essa non va d'accordo con la moda femminile... e viene sostituita, dalla signora elegante, con un « golf » al disopra del vestito.

È inutile aggiungere che le maglie vanno mutate molto spesso, perchè s'impregnano di sudore.

Un buon metodo per lavarle a fondo e per conservarle è il seguente:

Lasciare la maglia per un'oretta in acqua tepida, dove sia stato messo un cucchiaio da tavola di

ammoniaca, cambiare l'acqua e mettervi un altro cucchiaio di ammoniaca e uno di sapone in polvere (tipo sapone « Lux »). Lavare la maglia senza stropicciare, con garbo, usando sempre acqua tiepida, sciacquarla in varie acque, stringerla senza torcerla, e lasciarla gocciolare. Poi avvolgerla in un asciugamano a spugna e, quando è asciutta a metà, coprirla con un pannolino di tela e stirarla.

***

Il bagno giornaliero, ormai in uso nella classe abbiente, è un ottimo tonico, e preserva dal freddo. Infatti, i giapponesi possono vivere nelle loro casette di legno anche nel rigido inverno, perchè riattivano con il bagno la circolazione del sangue dal cuore alla periferia. Ma non ancora tutte le case sono fornite di camera da bagno, e non è sempre possibile che tutti i membri di una famiglia possano prendere ogni mattina il bagno in vasca... Ebbene: si sostituisca la vasca con un recipiente di lamiera o di gomma, e si faccia un buon lavacro o una buona spugnatura, adoperando un paio di litri di acqua tiepida... Così pure ci si regoli in viaggio, portando con sè quella vasca pieghevole di gomma chiamata « *tub* », ricordando che, in Africa, gli esploratori e i missionari sanno fare un bagno completo con... un bicchiere di acqua, quando non posseggono di più.

***

Un grande e noto chirurgo che vive a Roma e che lavora molto, cena alle venti, poi studia o cerca uno svago nella musica o a teatro, e prende il suo bagno a mezzanotte, prima di coricarsi.

Ottimo sistema quanto mai, il bagno essendo anche preferibile a qualunque altro mezzo per combattere l'insonnia, la dolorosa « piaga » di tante esistenze...

Infatti, un uomo può restare varii giorni senza mangiare, ma non senza dormire.

Il sonno è il buon rigeneratore della vita (e non « il fratello della morte » come cantarono dei poeti), ed esso va educato fin dalla nostra prima infanzia.

Fino dai primi anni le madri devono abituare i figlioli a coricarsi presto, provocando loro un buon sonno con moto che non arrivi alla stanchezza; debbono sempre combattere quegli svaghi e quei divertimenti che incominciano alle ore in cui deve iniziarsi il sonno rigeneratore...

In quanto alle ore necessarie all' organismo umano, ricordiamo che il bambino deve dormirne dieci, il giovane nove, l'adulto sette o otto, i vecchi cinque o sei. Ad esse si aggiunga, soltanto però per i vecchi, i deboli, i convalescenti, il riposo a letto e al buio. Il detto in voga anni or sono « il letto indebolisce », è stato combattuto dai medici moderni e dalla moderna medicina; il letto è indicatissimo, invece, nei casi di esaurimento, in cui conviene risparmiare il più possibile le forze.

Villeggiature «di salute» estive, e previdenze contro il caldo

Venendo all'argomento della villeggiatura, che chiamerò di « salute », pur convenendo che tanto il mare quanto la montagna fanno bene ad ogni organismo normale, bisogna sempre chiedere il consiglio d'un medico, prima di scegliere l'uno o l'altra. È anche bene sapere che è sempre necessario un periodo di acclimatazione al sole della spiaggia e delle alte vette.

Al mare, bisognerà esporsi gradatamente ai benefici raggi che, altrimenti, riducono gli imprudenti, piagati come S. Sebastiano... In montagna, bisogna evitare le gite troppo lunghe che producono stanchezza e magrezza, anzichè dare un senso di benessere.

Ma tutto nella vita devé procedere *cum grano salis*, non soltanto, ma con intelligenza pratica e ingegnosità...

Perchè, per esempio, tanta gente, in estate dimagra, ha eruzioni cutanee, disturbi nelle vie digerenti?

Perchè non sa che, nella calda stagione, bisogna compiere un vero lavaggio interno bevendo spesso acqua pura (fresca, ma non ghiacciata), che affiorerà sulla pelle in forma di sudore: che bisogna diminuire la tossicità del sangue mediante una nutrizione razionale e vegetale, limitando caffè e pane; bisogna evitare ghiaccio e gelati,

bibite zuccherate, aspre e acide; far molto uso di latte bollito e messo in ghiaccio, e di acqua, in cui sia stata versata una goccia di buon caffè.

Una signora costretta a rimanere in città anche durante l'estate, può e deve avere delle previdenze non solo igieniche ma anche, dirò così, ambientali ed estetiche, per soffrire meno il caldo. Per esempio: togliere di circolazione i mobili più soffici e più ingombranti, ricoprire gli altri con gaje fodere di *cretonne* o di tela greggia; riporre tutti i cuscini che ricoprono sofà e sedie di legno e di paglia; sostituire i tappeti con stuoje di cocco o con leggere stuoje giapponesi; levare addobbi, tende, portiere e mettere tendine fresche di bucato; togliere tutti i soprammobili, perchè un ambiente spoglio dà subito un'impressione di frescura; sostituire i materassi di lana con quelli di crine, le coperte di lana con quelle leggerissime di cotone, portare biancheria di filo ecc.

Se possiede un balcone o una terrazza con delle piante, faccia bagnare generosamente piante e pavimento per rendere l'atmosfera più fresca, e mangi con i suoi all'aperto: adotti gli appetitosi minestroni freddi; le insalate miste e quelle russe, spendendo molto in frutta e in verdura, e poco in carne.

E ci sarebbe da continuare per delle pagine...

***

Un'ultima necessaria precauzione da prendersi sempre e specialmente in estate, è quella di tener

lontane le mosche, contro cui nel mondo intiero è stata organizzata una crociata in tutta regola.

L'egregio sanitario e psicologo che si firma « Dottor Ursus », così si esprime nel « Messaggero », il grande quotidiano romano:

« La località più lucente, più inodora della casa deve essere lo stanzino riservato alle più umili esigenze materiali dell'organismo: il pavimento deve essere accuratamente lavato ogni mattina: nessun recipiente vi deve restare se non in perfetta igienica tenuta: ogni particolare deve essere candido, come lo vediamo nelle botteghe dove si trova esposto.

Quella che deve entrare in cucina e nelle camere, d'estate, è l'aria fresca della notte e della mattina: alle nove, alle dieci tutt'al più, una casa ordinata deve essere tutta in ordine: le finestre debbono essere chiuse (vetri compresi, salvo casi eccezionali) per conservare la temperatura e la purezza dell'aria immagazzinata di notte e di buon mattino: nelle case di campagna vicine a concimaje, a scuderie, le finestre debbono essere munite di reticelle metalliche impenetrabili al pericoloso insetto. Le vivande debbono essere protette da coprivivande, per tagliare i viveri all'ospite importuno; non un nocciolo di pesca, non un cucchiaino con tracce di dolciumi o di alimenti deve restare sui mobili; infine, la nostra persona deve emanare un solo profumo: quello dell'acqua fresca.

Dobbiamo curare la nostra pelle, perchè la nostra pelle è la prima, più efficace difesa della nostra

salute e della nostra vita; la pelle è lo scudo col quale la natura ci protegge contro tutte le infezioni ».

Quando poi non basti osservare le norme igieniche per allontanare le mosche, si ricorra ai mezzi che sono in commercio: irrorazione, per mezzo di apposito arnese in latta, di preparati come il « flit » o « flyt » o simili, carte moschicide; oppure si prepari da sè un potente veleno (innocuo agli altri animali domestici) facendo così:

Si versino in un recipiente quattro cucchiaj di latte, cinque cucchiaj d'acqua, uno di formalina (che si compera da farmacisti o da droghieri), un cucchiajo di zucchero e uno di miele.

Questa miscela, versata a goccie sul davanzale o sul pavimento delle stanze, fa strage di mosche.

Previdenze contro il freddo

Venendo poi al rovescio della medaglia « estiva », cioè alle precauzioni per sentire meno il freddo, dirò che queste si riassumono nella parola « moto ». Le persone che, nel tardo pomeriggio, dopo una giornata di lavoro sedentario, si sentano agghiacciate, facciano una lunga passeggiata, ben coperte, ed immagazzinino calore per la sera e per la notte.

Le coperte del letto non siano pesanti, ma morbide e soffici. Oggi, in cui il cotone abilmente mascherato entra dappertutto, è una buona pre-

cauzione far preparare sotto i propri occhi delle imbottite veramente *ideali*, leggerissime e caldissime, procedendo così: Si compra della genuina lana di pecora e la si fa tirare *a falde* in qualche lanificio, poi disporre su del *satin* (oppure della seta, ma, allora, seta vera e non artificiale) e si fa trapuntare da persona del mestiere su apposito telaio. Invece della lana, nei paesi dove si fa grande allevamento di bachi da seta, si può adoperare la così detta *spellaia*, cioè la seta che adombra il bozzolo quando è al bosco, e che si toglie a mano o a macchina prima di mandarla alla filanda.

Per chi è obbligato a lunghe ore d'immobilità a tavolino, sono stati inventati degli scaldapiedi elettrici, in lamiera di ferro laccata con griglie in legno, con un lungo cordone che si attacca a una presa elettrica; per chi soffre il freddo a letto, ottimo rimedio è quello d'indossare un paio di calzini in lana.

E qui torna opportuno consigliare alle amabili lettrici un'opera buona, che costa poco tempo e poco denaro. Cerchino nei vecchi cassetti, nei vecchi involti, dei pezzi di vera lana, anche multicolore, anche appartenente al genere di tappezzeria in uso anni or sono, e ne facciano dei sacchetti con una guaina, grandi tanto da farci stare un paio di piedini. Li regalino a famiglie povere, che non hanno buone coperte e caricano il misero letto di stracci; serviranno per tener caldi i piedi dei bambini, dando loro un benessere generale...

***

In inverno, la padrona di casa faccia trovare al marito ed ai figlioli che rientrano dal freddo esterno, un ambiente un po' riscaldato, una minestra calda e nutriente, come una « purée » di legumi, un minestrone caldo, del riso con verdura ecc...; nel pomeriggio, una bella tazza di caffè e latte bollente, con abbondante pane e, se è possibile, con un po' di miele. Anche il cacao al latte è indicatissimo; per avere pronto un ottimo concentrato di cacao che, sciolto in latte o in acqua, dà un risultato particolarmente adatto per ristorare lo stomaco nel più freddo inverno, ecco la ricetta della signora Ada Boni:

« Riscaldare un etto di cioccolata, rammollito con un po' di acqua e frullarlo a fuoco debole, fino a che esso abbia l'aspetto di una crema vellutata. Unirvi allora, sempre mescolando, gr. 400 di zucchero, e sciogliere poi il tutto con due bicchieri di acqua. Mescolare bene e scaldare il composto senza però farlo bollire. Lasciarlo raffreddare e unirvi un bicchiere di alcool purissimo, in cui sia stato sciolto mezzo grammo di vaniglina.

Uno o due cucchiai di questo composto danno un ottimo cacao igienico e corroborante ».

In qualche sera particolarmente fredda, quando si torna da teatro, può riuscire utile e piacevole trovare pronta, prima di andare a letto, una taz-

zina di *punch*... Spesso un raffreddore o un piccolo malanno sono evitati, prendendo qualcosa di forte e di bollente e ficcandosi poi sotto le coperte, con un fazzoletto in testa.

Per ottenere in casa un buon sciroppo di *punch*, sempre secondo la ricetta della signora Ada Boni, bisogna far macerare per dieci giorni la buccia di un grosso limone in mezzo litro di alcool a 90 gradi, dove sia stata tagliata a pezzetti una stecca di vaniglia. Bisogna poi unire questo alcool aromatizzato a un litro di buon rhum, e all'infusione di gr. 10 di thè fatto in un bicchiere d'acqua bollente, quando questa infusione sia divenuta fredda. Infine unire due chili di zucchero sciolti in un litro di acqua calda e un grammo di acido citrico sciolto in un cucchiaio di acqua. Chiudere il tutto e lasciar riposare per tre giorni; indi filtrare e riporre.

Con la spesa di circa 50 lire si possono quindi avere quasi tre litri di una composizione perfetta e profumata, atta a dare del *punch* eccellente, se sciolta in acqua calda, in proporzione d'un cucchiaio per tazza.

Altra ottima ricetta pel *punch*, sia da bersi a bicchierini, sia da mettere nel thè, è la seguente:

Lasciare in fusione per tre o quattro giorni una buccia di arancio e una buccia di limone (tagliata sottile e a pezzetti) dentro $^1/_2$ litro di alcool e un litro di buon rhum. A parte preparare a caldo uno sciroppo con un chilo di zucchero in un litro di acqua; unire il tutto a freddo.

CAPITOLO V

Sport, moda sportiva, e ricevimenti sportivi

Sport

Lo *sport*, cioè l'incremento e la valorizzazione dello *sport*, è vanto della nuova êra fascista.

Ogni *sport* è buono, ogni gioco sportivo (*golf*, *tennis*, biliardo, scherma, *foot-ball*, tiro della fune, ecc.) è buono, ogni esercizio sportivo (nuoto, equitazione, ciclismo, podismo) è buono per l'igiene muscolare e respiratoria, ma fino a che tutto resta nell'ambito dell'esercizio ginnastico, e non arriva alla lotta violenta.

Lo *sport* femminile e mondano deve significare lealtà scrupolosa, cameratismo, eleganza, allegria, il tutto intonato ad una cordiale signorilità.

Il più pratico è il *tennis*.

Il tennis

Il costume di una giuocatrice di *tennis* non subisce grandi modificazioni: scarpe senza tacco, con suola di gomma, in tela bianca; una gonna bianca di lana, o di seta, o di maglia, a piegoni o pieghettata a macchina; una camicietta, o simili (blusone, *swéater*, *pull-ower*) di cotone, filo, lana o seta, secondo la moda del momento; una giacca

o giaccone di lana bianca, con un bottone, o con dei bottoni, o con una cintura originale, e una visiera bianca senza berretto. trattenuta da un elastico, con la parte inferiore di stoffa verde, che riparerà gli occhi dal sole; oppure una retina di seta o un fazzoletto di seta.

La più recente fotografia di Susanna Langlen, campione e diva del *tennis*, la mostra con una sciarpa lunga e stretta in testa, sciarpa che imprigiona i corti capelli e lascia scoperte le sommità del capo, sciarpa che è fermata, sul davanti, da due spilli in forma di racchetta.

Data la violenza dei movimenti richiesta da un gioco serrato, una ragazza che voglia restare corretta e « signora », porti sempre almeno un accenno di manica, ben chiusa sotto l'ascella, e abbia la camicetta (o l'indumento che la sostituisce) ben chiuso alla scollatura. E anche, in previdenza di una eventuale tombola, abbia molta cura dei suoi « *dessous* ».

Il costume classico maschile (pantaloni di flanella bianca, camicia finissima chiara, nello speciale tessuto bucherellato a nido d'ape, giaccone bianco, scarpe bianche), subisce qualche modificazione, secondo la moda del momento. Ora, la camicia è coperta da un *sweater*, o da un *gilet*, o da un *pullower*, ed è portato ancora l'intero costume *sport* scuro, con i pantaloni alla zuava.

E, in êra fascista, nessuno più ricorre solo e esclusivamente all'estero per procurarsi racchette,

palle, ecc. Esiste un'ottima racchetta italiana: la S. A. I. L. — fabbricata a Lanzo d'Intelvi da un'italianissima fabbrica di giuochi sportivi.

E non complicate preparazioni estere, ma il buon strutto paesano, sia adoperato per conservare le corde della racchetta.

La padrona di casa che ha un giardino o un *tennis* o un *golf*, o un *croquet*, possiede un mezzo molto simpatico e signorile per far divertire la gioventù e anche l'età matura, dato che lo *sport* si può praticare anche con i capelli bianchi. Ma, quando ella ha invitati, deve saper sacrificarsi e non giocare che di rado, deve ricevere amabilmente, rendersi spassionatamente e cortesemente arbitra di qualche questioncella sorta tra i giocatori, accompagnare le signore e le signorine nella camera da « toilette » (posta il più vicino possibile al *tennis*), dove siano sempre pronti aghi, spilli, sapone intatto e asciugamani puliti, e infine sappia preparare una lieta cornice al suo piccolo campo sportivo.

Le poltrone di vimini e quelle a sdrajo sieno adorne di cuscini multicolori; sui tavolini ci sieno giornali freschi e belle riviste illustrate, sigari e sigarette, mazzi di carte, il gioco della dama o degli scacchi, o altri di moda.

Il buffet pel tennis

La padrona di casa sappia predisporre un tavolo di rinfreschi, a seconda dei suoi mezzi e dell'importanza del ricevimento.

In tutte le stagioni il thè è indicatissimo, sia caldo che freddo, e può formare la base del rinfresco.

Per ottenere un thè freddo per dodici persone, si può usare questo sistema economico russo:

Buttare otto tazze di acqua bollentissima sopra sei cucchiaini di thè, lasciare cinque minuti in fusione e travasarlo in un recipiente. Far bollire il thè ormai adoperato per un minuto preciso in altre sei tazze di acqua, e poi dividere l'infusione in tre categorie; una tale e quale è uscita dalla tejera, una con zucchero e latte, l'altra con zucchero, cognac e limone, per accontentare così tutti i gusti. Mettere poi i recipienti in ghiaccio.

Se fa molto caldo, la padrona di casa deve far trovare pronte delle bibite a base di sciroppi.

Esistono in commercio degli ottimi estratti di sciroppi, ai quali basta aggiungere acqua bollita con zucchero e, talvolta, con qualche grammo di acido citrico, per ottenere un'eccellente bevanda, bevanda ancora migliore se, in fondo al bicchiere, si mette qualche ciliegia in sciroppo.

Sono, però, maggiormente consigliabili gli sciroppi fatti in casa con vera frutta, o quelli di gran marca italiana.

Ecco due sicure ricette:

Far bollire lentamente, per venti minuti, gr. 250 di tamarindo in polpa in un litro di acqua; filtrare attraverso un tovagliolo l'infusione, quando essa è diventata tiepida, e spremere la polpa; pesare il succo e farlo bollire per un quarto d'ora col doppio del suo peso di zucchero.

Far bollire per cinque minuti un litro di buon vino secco con un chilo di zucchero e il succo di sei limoni; schiumare, filtrare e unire, a freddo, mezzo grammo di vainiglina.

All'epoca dell'uva, si può ottenere una bibita gradevole con poca spesa. Si sgranano i bei grappoli dorati, si spreme loro il succo che si fa bollire con 7 grammi di carbonato di soda e grammi 200 di zucchero per ogni litro di succo. Si schiuma accuratamente e, quando il liquido assume la consistenza di sciroppo, si passa due volte per una salvietta di bucato bagnata, prima di riporlo. Bisogna farlo a piccole dosi, perchè questo sciroppo non si conserva a lungo.

Le limonate essendo sempre bene accolte, ecco la ricetta di una, che ha una... piccola storia:

È risaputo che la nostra compianta Regina Margherita andava molto volentieri tra le figlie del popolo e prediligeva la scuola femminile professionale di Roma, intitolata al suo nome gentile e posta in via della Lungara. Là, dopo aver assistito a dei saggi e aver premiato le allieve migliori, Ella prendeva volentieri qualche rinfresco preparato nella scuola... anzi, amabilmente, assaggiava un po' di tutto... Siccome la sua visita annuale aveva luogo in giugno, le insegnanti e le allieve preparavano sempre, accanto al thè e al cioccolato, delle caraffe di limonata, con la seguente ottima ricetta.

Pesare il succo di venti limoni, e far cuocere altrettanto peso di zucchero fino a che lo zucchero

fili; gettarvi allora il succo, continuando a far cuocere e schiumando. Poi aggiungervi qualche pezzo di scorza di limone tagliata sottile e lasciar raffreddare. Infine filtrare e passare lo sciroppo. Con questa dose si ottiene un litro di agro ottimo.

Anche il *punch* di cui fu data la ricetta, a pag. 63 preparato con acqua bollente e fatto raffreddare, è indicatissimo per un rinfresco all' aperto. Mai deve mancare una bottiglia di cognac nel caso di un eventuale malessere, e deve esserci poi una quantità di panini, *sandwichs*, biscotti, torte sostanziose ecc., in relazione all' appetito che il moto all' aperto mette nei giovani... e negli adulti.

Così, non esili fettine di pane, rinchiudenti un microscopico strato di burro e acciughe, ma bei panini ripieni, preparati in questo modo:

Togliere la parte superiore a quel tipo di pagnottine, dette pure « rosette » in grazia della loro forma, e vuotarle dalla mollica contenuta; preparare della verdura di tutte le qualità tagliata a minuscoli pezzi e mista a majonese, con qualche po' di tonno, qualche acciuga, e qualche cappero; empire le pagnottine, e rimettere loro il coperchio.

Anche larghe fette di pane bene imbottite di marmellata, o con una fetta di lingua, o con pasticcio di fegato, o con un misto di lingua e burro ecc., saranno graditissime.

Dato poi che il *tennis* si gioca all' aperto, in estate-autunno la padrona di casa prepari sul tavolo dei bei cestini di frutta e di uva. Accanto

vi siano i così detti « bowls », cioè quelle tazze di ottone o di vetro che si servono sempre con le frutta, col relativo tovagliolino, piene di acqua leggermente tiepida per inumidirsi le dita, dopo aver toccato l'uva e le frutta.

Anche molto gradita sarà la cosidetta « Macedonia », un composto di frutta succosa, lasciata per un'ora in fusione con dello zucchero e con un po' di cognac, o rhum, o marsala, o rosolio, e tenuta in ghiaccio. Taluni adoperano anche lo Champagne, e tutti servono la « Macedonia » in coppe da spumante oppure, trattandosi di buffets all'aperto, in coppe di ceramica fiorata, sul tipo delle ceramiche di Pordenone, festose di vivi colori. Nella stagione in cui scarseggiano le frutta fresche, essa si ottiene con delle arancie, e con magnifiche frutte conservate di marca italiana tagliate in dadini, oppure si adopera addirittura la macedonia in scatole, dove l'aroma delle banane e degli ananassi si unisce a quello delle migliori frutta italiane, e a quello squisito delle ciliege al maraschino!...

Pure graditissima a tutti riuscirà una crema gelata di frutta, che si ottiene molto semplicemente, passando al setaccio frutta fresca o conservata, lasciandola macerare in zucchero e rhum, oppure in maraschino. Basta poi unire gr. 50 di gelatina marca oro per ogni chilo di composto (la gelatina va sciolta in pochissima acqua tiepida), mescolare il tutto e fare ghiacciare in uno stampo.

Gare sportive in casa privata

Quando una signora vuol indire delle gare con premii, inviti giocatori della stessa forza o quasi della stessa forza, prepari un bell'ambiente, un abbondante rinfresco e dei doni.

Ce n'è di molto graziosi, intonati o meno all'ambiente sportivo, a seconda della spesa che la signora voglia fare: p. e. una racchetta, un copricapo originale, un lapis d'oro o d'argento, un piccolo « nécéssaire » da unghie (vedi pag. 104) un accendi-sigarette, un porta-sigarette, una borsetta, un portafoglio, un notes, una bambola Lenci ecc. ecc.

Equitazione

Lo sport che sempre fu e che sempre rimarrà signorile, è l'equitazione; lo rimarrà più ora, che gran parte delle scuderie (la Vaticana compresa), sono state mutate in rimesse per automobili.

Il classico costume di amazzone, pur rimanendo immutato nella linea, ha avuto parecchie modificazioni; invece di nero è diventato turchino, grigio, marron, ed ha abolito la lunga gonna — tanto bella quando posava in pieghe artistiche sulla sella, — dato che, ora, quasi tutte le donne cavalcano « califourchon ».

È indifferentemente portata la camicia da uomo con cravatta rigata, e la grossa cravatta di *piquet* bianco, indicatissima per chi possiede un collo

lungo ed un personale slanciato. Il *gilet*, di cui la giacca lascia vedere due soli bottoni, è spesso di colori vivaci e specialmente color rosso vivo, come i classici costumi maschili. Le amazzoni che portano la gonna, hanno spesso i pantaloni di camoscio bianco; quelle che non la portano, hanno la giacca che scende fino al ginocchio, e, naturalmente, i pantaloni della stoffa uguale a quella della giacca. Gli uni e l'altra debbono essere di taglio perfetto.

Gli stivali vanno in finissima pelle nera; il cappello duro, di seta e di gran marca, tipo maschile, ha talvolta la falda larga; i guanti alla scudiera sono chiari e il largo fiore all'occhiello va bianco.

Costumi sportivi

Il costume d'automobilista può essere tutto in pelle, in modo da... rappresentare la *réclame* di una ditta di gomma, oppure può essere un comune costume sport, con giaccone e casco in pelle. Le signore eleganti portano una gonna pieghettata su camicietta di crespo, « *sweater* » di pelle senza maniche, mantello in pelle di daino, a sbiechi e incrostazioni, il tutto tinta su tinta.

***

Il costume per gli sport invernali, che tanto appassionano la gioventù moderna, ha assunto nelle recenti gare internazionali ed elegantissime di Saint

Moritz, un aspetto piuttosto... buffo. Uomini e donne erano vestiti esattamente eguali, con un berretto di lana alla Mefistofele che formava una punta accentuata nel mezzo della fronte e che, tagliato sulle tempie, ricopriva le orecchie. Camicia, collo e cravatta escivano da un panciotto pesante, senza maniche, a doppi bottoni, largamente aperto, che portava sul dorso una specie di scudo, destinato a cingere la vita. Calzoni alla zuava, calze di lana con rovesci sul piede e una scarpa a chiodi forti, completavano il vestiario di rigore. Gli uomini, poi, portavano degli scialli di lana, sul tipo di quello usato vent'anni fa dalle massaje, fermati alle spalle con lunghi lacci.

Alcuni buoni caricaturisti fecero degli schizzi magnifici ed umoristici, specie quando presero per modello certi campioni di buona razza teutonica, che portavano sulle piccole gambette corte uno splendido ventre rotondo...

***

Anche la caccia è uno sport eminentemente signorile e richiede un costume fatto da un grande sarto; esso è formato da pantaloni alla zuava in finissimo tessuto di lana, ampi, arricciati in una listerella sulle ginocchia. da una breve sottanina e della giacca a doppio petto, con numerose tasche e taschine.

Camicia a collo rovesciato, cravatta a lungo nodo; feltro finissimo dello stesso colore del vestito, la

cui guarnizione classica fu, per generazioni intere, la penna di fagiano, ma che, oggi, va guarnito da un semplice nastro, e va rialzato da un lato.

Infine, le signore che vogliono praticare parecchi *sport* e non sono in condizione di avere parecchi vestiti, ricordino che un buon *tailleur* di classico e ottimo taglio, con il *terzo pezzo*, cioè con la camicietta o equivalente, secondo la moda del giorno, è sempre elegante e signorile.

CAPITOLO VI

La moda

La moda e l'igiene

Oggi la moda maschile e femminile è igiene.

Dalla caduta dell'Impero Romano sino a pochi anni fa, la gente era sudicia, le abluzioni erano ridotte ai minimi termini (come lo dimostrano le minuscole catinelle conservate nei musei), e, invece, frequenti erano le malattie della pelle che colpivano i principi a pari del popolo. Gli insetti avevano abituale dimora nelle chiome e nelle complicate pettinature, e non nella biancheria intima, pel solo fatto che essa non esisteva.

I bei gentiluomini goldoniani erano magnifici nei loro costumi dorati, con lo spadino, i *jabots* di merletto, con le parrucche incipriate e i tacchi laccati... ma non prendevano mai un bagno, possedevano..., forse, tre camicie, ignoravano comple-

tamente che anche la testa esige lavacri e pulizia. Le belle damine portavano nelle stanze più intime il mucchio di sudiciume e di microbi che raccoglievano con il loro strascico.

Sotto altra moda, le pettinature erano piramidali. I parrucchieri, con i capelli veri delle loro clienti e con quelli finti, componevano sulla loro testa delle meraviglie. Eccone una descrizione:

« Ella aveva, a destra, un passero in atto di beccare una ciliegia, al sommo del capo un mazzolino di rose, a sinistra una barchetta con le vele spiegate ».

Poi, siccome in ogni città non vi era più di un parrucchiere alla moda, in epoca di grandi balli, le... vittime dovevano consentire ad essere pettinate due o tre giorni prima, a vivere con quell'armatura in capo, a dormire sedute su di una poltrona, cosa in verità igienica e comodissima!...

Non parliamo del busto. Fino a vent'anni fa, la moda esigeva che la cintura di una signora non dovesse oltrepassare i cinquanta centimetri, con quale benessere degli organi della respirazione, della digestione, e della maternità è facile intuire! Il grande Guido Baccelli aveva un bel tuonare contro di esso, pubblicare fotografie, insistere sulle funeste e spesso fatali conseguenze dell'uso del medesimo. Era « *vox clamantis in deserto* ». Morirne sì, ma avere la cintura di sessanta centimetri... questo mai!

I colli altissimi, stretti fino alla soffocazione

anche in estate, con quelle atroci piccole balene diritte, davano infiammazioni di gola e continui disturbi; i tacchi altissimi che spostavano il centro di gravità e di equilibrio, obbligavano il corpo a posizioni false, producendo stanchezze terribili, dolori e mali.

La carnagione doveva essere lattea. Che cosa non avrebbe fatto la donna pur di avere la pelle bianca da quando Poppea, moglie di Nerone, concesse la libertà all'astuta schiava che le aveva insegnato a bagnarsi la pelle con latte d'asina? La cipria non bastava, le acque miracolose nemmeno... nemmeno quelle degli alchimisti a base di vino del Reno, acqua di spinaci e sugo di fragole.

Alcune donne prendevano dei bagni interi nel latte e interdicevano al più modesto raggio di sole di posarsi sulle loro mani, financo di entrare nelle loro case.

Oggi le signore, le belle signore, vogliono avere la pelle abbronzata. Il marmo è passato di moda, il bronzo vede salire le proprie « azioni ». Per ottenere questo risultato, necessario alla riputazione di eleganza di una donna, molte signore passano lunghissime ore sulla spiaggia, al sole, sulla sabbia arsa; fanno, in casa, bagni di sole, con immenso vantaggio della loro salute.

Anche la biancheria intima di una signora ha, nella sua linea semplice, poco ingombrante, liscia, elementi di praticità e d'igiene, che ne permettono la frequente lavatura e stiratura (non parlo, naturalmente, delle camicie di seta nera o verde, ri-

camate a scimmie, rane e pipistrelli, e di altre stravaganze equivoche, a cui una autentica signora non scenderà mai). E ancora: l'abolizione completa delle maglie, dovuta alla moda dei « *golfs* »; l'uso invalso, anche nella piccola borghesia, di mutare biancheria per la notte; le calze chiare ecc. sono in favore dell'igiene cutanea e della pulizia. E, specialmente, in favore dell'igiene sono le gonne corte... gonne che, ora, persino i sacerdoti vorrebbero adottare, per non portare nelle stanze destinate ai pasti e al riposo, i microbi della strada... a miliardi!...

Quindi riconosciamo tutti i suoi meriti alla moda odierna, e non gettiamole la croce addosso, rendendola responsabile degli eccessi che si commettono in suo nome! Anzi, ella sia cento volte benedetta per le sue cinture larghe, il collo nudo, la pettinatura semplice, le scarpe prive di tacchi, ecc.

È vero che questa moda ha portato facilmente alla licenza, ma essa non ne ha colpa! Ne hanno colpa le donne, che non sanno resistere ai suoi facili allettamenti, le donne che, piuttosto che uscire con un particolare vecchio di tre mesi, si rintanano in casa, malcontente della loro sorte, dopo aver fatto una scenata al marito... Ne hanno colpa, spesso, gli uomini: molti di essi sono felici e gongolanti quando, entrando in un caffè o in un teatro, si vedono segnati a dito per la bizzarria o per la sconvenienza del vestito della loro moglie, che ognuno prende per una... conquista di passaggio. Ne hanno colpa anche i capelli corti, che hanno

contribuito a dare alla donna un'aria sbarazzina e maschile.

Ma veniamo al punto tanto ancora discusso, e che certe volte degenera in tale polemica, da credere che le donne si dividano in oneste e disoneste, a seconda della lunghezza della loro chioma! Questa moda non è punto scorretta, quando non si accoppia a modi sguaiati e a mode sconvenienti: anzi, dovrebbe essere adottata da tutte le donne lavoratrici (se non comportasse ancora una spesa abbastanza rilevante di capelli...tenzione) perchè è igienica, obbligando e facilitando la pulizia!

Non ha, però, la simpatia di molte teste coronate!... Infatti, la Regina Mary d'Inghilterra ha fatto invitare per la famosa presentazione a Corte, nella *season* (la grande « stagione » mondana londinese) soltanto quelle nobili signorine che avevano i capelli lunghi!

***

Nel chiostro suggestivo del Museo delle Terme, esiste una deliziosa e pudica statua di fanciulla greca. I capelli lisciati e tirati, danno l'impressione delle odierne teste femminili, ma poi essi si riuniscono sul collo con un nodo semplice, stretto, eppure morbido nella sua semplicità. Ecco la pettinatura che le nostre belle giovanette italiane dovrebbero adottare sempre, a dispetto di tutte le effimere mode! Infatti come sono simpatiche e care le signore che restano sempre fedeli alla pettinatura che conviene al loro tipo!... La Regina Elena,

per esempio, venne sposa con i suoi meravigliosi lunghi capelli neri rialzati sulla fronte, e tale è sempre rimasta!

In quanto alle gonne e alla loro lunghezza. credo bene che neppure i più puritani vorrebbero un ritorno allo strascico! Ma i ben pensanti vorrebbero quella giusta misura che unisce la correttezza all'igiene; così nessuno vorrebbe abolite le calze chiare. che obbligano a frequenti lavature, ma le preferirebbero... non ridotte alla tela di ragno, a larghe maglie, sinonimo di nulla, che le mondane francesi vorrebbero imporre alle donne italiane.

E come neppur nessun Padre della Chiesa ha mai richiesto alle donne il sacrificio completo della moda, ma ha chiesto loro di essere un buon esempio anche in questo campo, così, anche oggi, nessuno pretenderebbe che le donne italiane lasciassero la linea attuale, che è semplicità e arte. La linea permane anche con le gonne che coprono le ginocchia, anche con le maniche che scendono per qualche centimetro sotto l'ascella, evitando la sconvenienza della completa abolizione delle medesime, con relative esibizioni!...

L'amatissima nostra Regina Elena è di questo parere e vuole, intorno a sè, vestiti corretti e signorili. Ella stessa, nei due ultimi balli che diede al Quirinale per far divertire la sua deliziosa figliola Giovanna, offrì il modello del vestiario di una nonna che, necessariamente, non può più essere... una giovanetta: gonne lunghe fino alla caviglia, toilettes modestamente scollata, con manto e maniche di velo...

La moda fatta arte e praticità

La moda fu sempre amata e seguita, ma, spesso, fu quanto di più antiestetico si potesse creare e pensare.

Ugo Ojetti, spietato osservatore del mondo femminile, scriveva, nell'immediato ante-guerra:

« A veder queste lunghe donne disarticolate, coi violenti contrasti di una berretta verde sopra un abito nero, di un pennacchio giallo sopra un vestito turchino, di una giacchetta rossa sopra una gonna grigia, ci si chiede perchè non si sia ancora pensato a ripiegarle in due o tre pezzi come i metri e i compassi e i temperini, per trasportarle più facilmente e poi aprirle a comodo, quando occorra. E forse questo, in tempi più pratici, avverrà ».

***

Oggi la moda è arte ed è praticità. Conveniamo sinceramente che un'esposizione di vestiti, di cappelli, di mantelli, di fibbie, di borsette fa più piacere all'occhio che quelle di futurismo, di cubismo e di altri termini in *ismo*, che spesso funestano i bei palazzi italiani, sede di esposizioni. Certi vestiti da sera, certe sfumature di colori sia ardenti che delicati, di pazienti ricami a mano, danno veramente il senso della bellezza. Ed anche scendendo alle stoffe di poco prezzo, e quindi, a portata di tutte le borse, troviamo disegni intonati, bellissimi, originali, che danno modo anche alla più modesta

signora di accontentare il suo gusto innato. Dico « gusto innato », perchè esso fu ed è diffuso nelle nostre intelligenti e intuitive razze latine, che hanno luminose, secolari tradizioni.

Secolari, giacchè la moda, fino al secolo scorso, era dettata dall' Italia, che forniva le sete più belle, i merletti più delicati, le miniature più artistiche, le foggie più estetiche...

Ed è sapendo questo e pensando a questo, che un gruppo di signore italiane, da un ventennio a questa parte, lotta per una moda « italiana ».

Infatti, specie da quando la rivoluzione fascista ha rinnovata la nostra anima millenaria, sarebbe venuto il tempo di creare e non di copiare, di scegliere linee e foggie di antico purissimo gusto italiano, e di adattarle alle esigenze della nostra epoca, della nostra vita e della nostra civiltà.

Intanto, aspettando questo *lancio,* la signora italiana non cerchi di uniformizzarsi, di essere un numero di una *serie,* di assomigliare strettamente alle altre... bensì cerchi di vestirsi e di pettinarsi in modo da mettere in luce ciò che ha di bello, e di dissimulare ciò che ha di brutto... Invece che, alle corse o a qualche grande *première* teatrale, esaminare minutamente il vestito di coloro che dettano la moda, in maniera da fissarsene negli occhi i minimi particolari, per poi imitarli, ella si dia la cura di *tenere* la linea, ma di *variare* il dettaglio. In una parola, di avere una personalità.

Naturalmente, per fare questo, bisogna essere intelligenti, avere buon gusto, moltissimi mezzi,

dedicare gran parte della propria giornata e della propria vita a sè stessi e ai propri abiti.

Ma, siccome questo mio libro è dedicato specialmente alle donne di media possibilità finanziaria, che non buttano dalla finestra, pazzamente, il guadagno loro e dei loro mariti, che hanno una meta più alta che quella di essere le « iniziatrici della moda », entro in più « spirabil aere ».

***

Come, in tempi lontani, un re impose la moda dei collari alti e pieghettati per nascondere il collo difettoso; un principe impose quella delle parrucche perchè era calvo; un altro quella dei pantaloni larghi, adorni di pizzi e nastri, perchè aveva le gambe storte; un'imperatrice impose la crinolina per dissimulare la sua prossima maternità, così ora la moda ha imposto un abito femminile corrispondente alla volgarizzazione dello *sport*, alle nuove abitudini di lavoro, d'indipendenza delle donne, e all'igiene!...

Saper vestire

Oggi non si può concepire una donna vestita male, o che non senta il piacere e il bisogno di una modesta corretta eleganza, frutto di buon gusto e di buon senso. Ella rientrerebbe nella categoria delle superintellettualissime, sdegnose, per partito preso, delle cose di questo basso mondo,

o delle disordinate: categorie entrambe per nulla simpatiche, e punto attiranti.

Tutte le fanciulle dovrebbero prendere lezioni di cucito e di taglio; tutte le associazioni di previdenza e di beneficenza, tutti i « dopolavoro » che hanno per scopo l'educazione completa e pratica della donna, dovrebbero procurarne loro.

Spesso le giovanissime non sono molto attirate dal cucito (non possono sapere quale fonte di conforto il lavoro manuale può essere in una vita!...), ma tutte sono pronte e volenterose, quando si tratta di farsi un abito, o di ricamarlo.

Le fanciulle benestanti, e non assillate da un lavoro manuale destinato a dare loro il pane, appena finite le scuole, si applichino a imparare *l'arte* di fare dei bei vestitini.

Sottolineo la parola *arte*, perchè ritengo che il saper creare degli abitini eleganti sia un dono di natura, com'è dono di natura saper scrivere un bel libro o dipingere un buon quadro.

E come, su mille signore e signorine che suonano il pianoforte, ci saranno due o tre pianiste *vere*, così, tra mille che studiano il taglio, dieci potranno emergere al punto di entrare nel regno difficilissimo del vestito da passeggio *(tailleur)*.

Regno difficilissimo, dove, invece, tutte si avventurano con una disinvoltura che crea degli orrori. È vero che il *tailleur* è il vestito ideale, comodo, signorile e economico; è vero che una signora può essere elegantissima, vestendo sempre e soltanto

quello, ma purchè esso sia di taglio perfetto. Infatti, di solito, esso è affidato a sarti specialisti.

Ricordo, che, un giorno, mi recavo ad un ricevimento di nozze, pensando in cuor mio quali peccati dovesse avere sull' anima lo sposo, un giovane ingegnere elegante, per prendere in moglie quella goffa e antiestetica ragazza, i cui vestiti gridavano vendetta dinanzi a Dio... e ai passanti. Entrai in salotto, e restai letteralmente a bocca aperta, davanti alla fidanzata, snella, carina, elegantissima, vestita di velo azzurro. La rividi il giorno seguente con l' abito da sposa, poi partire per il viaggio di nozze, indossando un certo vestito grigio di taglio perfetto... e ebbi la spiegazione. Prima del matrimonio ella faceva da sè i vestiti e, poverina, non c' era proprio portata! Lasciando l' ago e — sopra tutto — le forbici, ella mutò pelle, connotati e si attirò le più vive simpatie.

***

Spesso viene da chiedersi se le donne posseggano uno specchio e se vi si guardino, o se sono incorreggibilmente allucinate...

Hanno un personale rigoglioso, e indossano pesanti soprabiti a quadroni, stoffe a righe messe nel senso della larghezza; hanno delle gambe grosse come dei tronchi, e adoperano gonne cortissime e calze chiarissime... come potrebbero fare appena quelle cinque o sei ragazze su cento, che hanno quel segno di buona razza costituito da caviglie sottili; hanno braccia imperfette e le esibiscono

anche di giorno e anche quando la moda consiglia le maniche nei vestiti eleganti, da thè e da pomeriggio; hanno mani e piedi rispettabili, e li chiudono in guanti e scarpe attillatissimi, che li fanno maggiormente notare; hanno un unico vestito da passeggio, e lo fanno di colore chiassoso e vistoso. Altre signore hanno, invece, la guardaroba ben fornita, ma non sanno adoperarla.

Senza arrivare al punto di certe provinciali le quali, alle 9 del mattino, in piccoli paesi, in giorno di mercato bovino, vestono in *taffetas,* con boa e cappello piumato, vediamo spesso anche nelle grandi città eleganti, ai thè delle cinque, signore in vestiti *paillettés* senza maniche, o scollati da gran sera.

Se queste signore non possedevano che un *tailleur* e un vestito da sera, sarebbero state più *a posto* e eleganti in *tailleur!...*

Spesso non è la ricchezza che fa l'eleganza!... Spesso un modesto collettino in batista di filo, con un merletto imitazione di *Valencienne,* è infinitamente più *elegante* di un merletto vero, applicato su crespo della Cina.

E neppure *sa vestire* la signora che sale in tram con abiti di merletto e di lusso! Chi non ha la propria macchina, vada in automobile pubblica; chi non può spendere, indossi, sull'elegante vestito, un sobrio e diritto mantello nero, ma non trascini merletti e gioielli nella carrozza di tutti!... E, in quanto a vistosi gioielli *veri,* essi vanno solo per sera, o per ballo, o per grande spettacolo d'opera.

Una signora che non sia ricca e che voglia ve-

stire bene, faccia poca roba, ben tagliata e scura. Faccia, per esempio, un *tailleur* color grigio ferro, di taglio classico, in modo che la sua linea possa durare almeno tre anni — e, per mezzo di quello che i sarti chiamano « riscaldo » (cioè una fodera in vera lana che si può mettere e togliere facilmente) e, per mezzo di un collo di batista o di pelo, o un fazzoletto, o un *gilet*, secondo la moda, lo faccia servire per autunno, inverno e primavera.

Con due camiciette o bluse o blusoni, uno bianco e uno fantasia, cambiati secondo gli ultimi figurini, con due cappellini, uno semplice e scuro per mattina, uno più elegante per pomeriggio, sarà sempre di un'eleganza simpatica, corretta e signorile.

Anche il turchino è simpaticissimo e consigliabile per tutte le età, per vestito da casa e da passeggio; per l'estate va il bianco facilmente lavabile o le stoffe chiare e fresche, sotto forme di vestitini senza pretesa, ma sempre ben puliti e ben stirati. Questi vestitini non dovrebbero essere affidati ad una sarta, ma fatti da sè, dopo le lezioni di una maestra, e dopo essersi forniti di un buon modello su misura.

Un tempo, in cui si portavano i cappelli guarniti, le lezioni di modisteria erano più necessarie di adesso, in cui si mettono sul capo delle formine semplici, tali e quali come sono usciti dalle mani del cappellaio.

Altro segno di distinzione deve essere quello di portare poca roba su di sè, ma autentica. Vi sono cento pelli al mondo di prezzo non proibitivo... e che si debbono preferire al coniglio con

delle macchie nere che dovrebbe... fingersi ermellino; vi sono cento bei merletti italiani, da preferirsi alle imitazioni a macchina; vi sono coralli, collane di gusto, in cento pietre dure, senza portare perle false (quando esse non sono di moda, e si vogliono gabellare per vere).

E tutto ciò senza contare che quelle imitazioni non ingannano nessuno, e fanno apparire soltanto la donna vanitosa...

Il 1927 fu l'anno delle perle false e immense; il 1928 quello delle collane di brillanti chimici... ma, ora, fortunatamente, sono di moda le pietre *buone*, senza essere d'immenso valore, i topazi, l'ametista, le agate, i « clair de lune » legati artisticamente e finemente in platino e in oro bianco, talvolta come antichi gioielli, talvolta con gusto modernissimo.

***

Veniamo infine ai vestiti da sera, per cui la moda è sempre stata ed è particolarmente, ora, in contrasto con la signorilità e con la decenza.

Qualche anno fa, all'« Excelsior » di Roma, ad una tavola elegantissima, sedevano alcune signore italiane, che avevano trovato più comodo scendere all'albergo anzichè mettere su casa, e i cui vestiti si potevano definire « dalla cinta in su niente, dalla cinta in giù frangie ».

Ebbene; a un dato momento, vennero i loro figlioletti ad augurare loro la buona notte. Ce n'erano

anche di abbastanza grandi, che si guardavano in giro, e guardavano le madri con lo sguardo di precoci... elegantemente dissoluti (perifrasi, per evitare la parola francese di *viveur*...).

C'era da provare un brivido, pensando alle parole di Gesù per chi dà scandalo ai bambini...

... E perchè, poi, c'è benissimo il modo di conciliare la livrea mondana col pudore, e il modo è questo: non curarsi di quelli che potranno definire « vecchio stile » o « *collet montant* » le signore dabbene. I loro amici si abitueranno ben presto ai loro vestiti di buon gusto e di moda, ma corretti; alle loro spalle coperte... e per quattro donne del gran mondo, ma *equivoche!*... che non le inviteranno ai loro balli, per quattro imbecilli che le deriderranno, tutti gli altri le stimeranno di più!... Ed esse saranno in perfetta regola con la loro coscienza... cosa questa che vale più di tutto...

La moda e la signorilità

Veniamo ad una questione che ha assunto una grande importanza: alla truccatura o « *maquillage* »...

Ha assunto importanza nel mondo intero, tanto che recentemente, a Londra, un membro della Camera dei Comuni ha chiesto al ministro inglese dell'igiene, se non riteneva utile prendere delle misure, per impedire alle donne di dipingersi di rosso le labbra. Un altro deputato si è alzato per appoggiare questa inattesa interpellanza.

« La truccatura delle donne — ha detto — prende delle proporzioni scandalose. Anche le operaie hanno adottato il lapis rosso delle attrici, delle borghesi e delle mondane. Se il governo non è interessato nei guadagni dei fabbricanti di prodotti di bellezza, esso dovrà obbligare tutte le donne inglesi ad accontentarsi, per le loro labbra, del colore formato dalla natura ».

Il ministro dell' igiene si è accontentato di rispondere, in mezzo all' ilarità dell' assemblea: « Io mi occupo dell' igiene pubblica, e non penetro nei gabinetti di « toilette », neppure in quello di mia moglie ». Si constatò poi (secondo il « *Journal* ») che « la truccatura intensiva, è uno dei tanti diritti conquistatisi dalle donne, dopo la guerra. La donna si tinge adesso a tutte le età, e la liceale di sedici anni dice, con la voce dolce dell' *Agnese* di Molière, alla mamma: « Va dunque a dire alla nonna di restituirmi il mio carminio ».

La truccatura così va diventando una cosa naturale, e gli uomini si sono talmente abituati a veder quei visi infarinati, multicolori, che quelli naturali sembrano loro poco espressivi. E le donne, che tendono sopratutto a piacere agli uomini, accoglieranno con la massima indifferenza, la giusta mozione del deputato inglese ».

La famosa Miss Ruth Elder, la prima donna che tentò il volo dall' America all' Europa, intervistata, pianse pel dolore del suo caro apparecchio perduto... ma poi, per consolarsi, tolse dalla borsetta una scatola di cipria, e fece ai giornalisti questa dichiarazione:

« La cipria è una cosa capitale. Le donne, che non hanno mai il diritto di essere brutte, devono ricordarselo anche nelle circostanze tragiche della vita. Quando eravamo sull'Oceano, malgrado le canzonature del mio compagno, ad ogni tratto facevo uscire dalla mia borsetta il piumino della cipria e il bastoncino del rossetto. E, dopo il tragico tuffo, ho potuto rifarmi... una fisonomia ».

***

Ma torniamo alla truccatura.

« Che male c'è? », dicono le donne, « se, con un colpo di matita, ci allunghiamo la linea degli occhi? ».

Nessunissimo male... ma questo artificio ne porta altri con sè. Dopo che gli occhi sono stati ridotti lunghi, è bene che siano cerchiati di nero... ma poi, tra quel *cupo*, essi appaiono smorti... Allora presto una goccia di preparato per renderli lucenti!... Ecco fatto.

Che male c'è a rendere più rossa la bocca? Oh! nessuno! ma, dalle labbra si passa alle guancie... poi, per amor di Dio! non dimentichiamo i capelli! Giacchè si è così bene aggiustate e diventate così giovani, non si possono avere dei fili bianchi. È tanto logico!... Quindi, bisogna *sottoporsi alla pressione*.

In che consiste la pressione? Nel farsi impiastricciare la testa con terra di vari colori e nel rimanere con detto fango per un paio di ore, dopo la quale *dignitosissima* cosa, il parrucchiere lava

la cute, arriccia i capelli e *pela* il borsellino della paziente, che resterà per ben un mese della sfumatura voluta!

Viene da chiedersi quale posizione più umiliante della *pressione* ci sia per una donna!!...

E, ancora, una signora potrebbe benissimo, per seguire la moda, farsi ritoccare la testa del suo colore naturale e darsi un « roseo naturale » alle labbra... (vi sono tante circostanze di cui si deve tener conto prima di giudicare e di condannare... e una signora ha il dovere di piacere al marito), ma perchè ricorrere tutte all'acqua ossigenata, alla truccatura marrone sotto gli occhi, al rosso papavero per le labbra? perchè fare concorrenza... a delle disgraziate da strapazzo?...

Madre natura ci ha dato un tipo che è tutto biondo o tutto bruno; una mescolanza di tinte, anche se moderne, dà sempre risultati dannosi per l'estetica.

***

Quando udiamo parlare di belletti, o li vediamo applicati, ricordiamo sempre un episodio della compianta Regina Margherita.

Era il 17 novembre 1878: il cuoco Passanante aveva attentato alla vita al Re. Miracolosamente incolume, Umberto di Savoia, era rientrato con la Regina a palazzo reale. La folla si addensava sotto le finestre. Margherita era salita nelle sue stanze, pallida, disfatta, tremante. Pur bisognava uscire al balcone, sorridere, ringraziare, e non bisognava

mostrare al pubblico quei segni di debolezza femminile... Una regina *deve essere di più di una semplice donna*... Come fare? Nel palazzo non c'è rossetto; non se ne è mai usato alla Corte Italiana... Ebbene, Ella manda nella cucina a prendere una barbabietola e si colora le guancie...

***

Noi signore ricordiamo sempre che una donna, per essere distinta, non deve farsi distinguere, specialmente, per via nè in luoghi pubblici. Per esempio, una donna può benissimo incipriarsi nel segreto della sua stanza, ma non dopo il thè, *coram populo*, in teatro o in albergo: ella *deve* curare che le proprie labbra non siano screpolate (un lieve strato di glicerina basta allo scopo), ma senza farle diventare di fuoco; deve curare le proprie mani, ma senza avere le unghie rosse. E, sopratutto, la donna deve sapere che la cura della propria bellezza si fa, non lavorando alla propria superficie, ma dal dentro al di fuori; tonificando i tessuti per cancellare le rughe, masticando con lentezza, tenendo in perfetta funzione il tubo digerente per evitare rossori, eczemi alla pelle; facendo moto all'aperto, per attivare la circolazione: mangiando cibi leggieri, per aver il sangue puro ecc...

E, poi, la questione economica dovrebbe avere anche qui il suo peso; oggi, in cui il denaro è caro ed è scarso, con quale coraggio una madre di famiglia toglie 400 lire al modesto bilancio, per un'ondulazione che, chiamata *permanente*, durerà

forse tre mesi? O ne dà trecento mensili al « masseur », per non aumentare di peso, quasi fosse un fantino da corsa?... O fa debiti, per conservarsi un'effimera bellezza?... No, no, no; noi razze latine, vecchie razze sane, lasciamo alle *parvenues* americane il poco signorile vanto di spendere, nell'insieme, due milioni di dollari all'anno per quella parte del corpo che è sopra le spalle e, che, secondo le misure classiche, non è che l'ottava parte della persona!... E abbiamo anche un senso di compassione per chi *deve* farlo pel pane quotidiano, come certe ballerine, o come certe artiste di cinematografo!

Noi, signore italiane, ridiamo e ridiamoci di tante fantasie d'oltre Alpi... ridiamo di quella principessa Vittoria, sorella dell'ex Kaiser, la quale, per sposare (a 63 anni), un giovane equivoco russo di 28, si fece ringiovanire al punto di non mostrarne che trenta. E come?

Un medico spagnolo le disse un giorno che, se gli concedeva piena fiducia, in grazia ad un suo metodo speciale, avrebbe potuto ridarle la gioventù. La principessa, sulle prime indecisa, finì coll'accettare la dura proposta. Durante due mesi ella restò chiusa in una camera scura, sottomessa ad un regime quotidiano di massaggi e d'iniezioni. Poi tutto il suo corpo fu avvoltolato in una sostanza grassa, che impediva ogni movimento. Finita la cura, il dottore le tolse quella spece di cappa che ricopriva la sua pelle, e le fece prendere un bagno molto caldo. Dopo tre giorni di riposo completo, la prin-

cipessa potè mirarsi in uno specchio; tale fù l'impressione che ne ricevette, che cadde svenuta. Il cristallo le aveva reso l'immagine di una donna giovane e bella...

Questo improvviso ringiovanimento della vecchia principessa, produsse un tale effetto sul suo giovane amico, che egli si affrettò a chiederne la mano; ella, dopo qualche timida esitazione, accettò.

Le vecchie che ringiovaniscono per sposare dei bei giovanotti, una volta, non esistevano che nel regno delle favole...

***

Il profumo, ultimo tocco dell'eleganza femminile, deve essere finissimo e discreto. Quello finissimo, che costa centinaia di lire, va senz'altro abolito e senza rimpianto da chi non le possiede, oppure da chi, anche possedendole, pensa che è suo dovere preciso non buttarle via in profumi. Si può ottenerne a prezzo discreto, comperando le essenze a gocce o a grammi, e diluendole nell'alcool puro; però esso non viene *fissato* dall'alcool, come quello che esce dalle grandi fabbriche.

Una signora adotti senz'altro, quando le è possibile, un profumo e vi resti fedele; adotti il genere lavanda, cedrina, ecc., che sarà magari genere un po' *antico*, ma è genere sano, onesto, famigliare, che fa intravedere grandi orti odorosi, chiusi da alte mura... Una signora profumi la sua biancheria, i suoi vestiti, l'acqua in cui si lava, in modo da creare intorno a sè e su di sè un'atmosfera di

lieve profumo; ma si guardi da quella volgarità che consiste nel lasciare una scia odorosa, e che fa dire, alle ingenue bocche dei bambini: « Come puzza di buon odore quella signora!... ».

I grandi sarti parigini, con *Worth* alla testa, pretendono che, siccome il profumo è indispensabile alle « toilettes » moderne, deve variare con esse, e che deve essere indicato dal sarto. E pretendono che il giallo ranciato dai toni caldi e dorati si accordi bene col profumo d'ambra, di cui richiama anche il colore; che il leggero velluto azzurro chiaro pretenda il delicato profumo di miosotide; che i vestiti a colori cangianti debbano essere accompagnati da una nuova essenza, che abbia, sapientemente mescolati, i profumi di tutti i fiori del mondo.

Inutile aggiungere alle signore italiane, che la nostra patria ora ha fabbriche perfette anche di profumi; che è loro dovere boicottare le essenze estere, e risparmiare, a quelli che pubblicano delle statistiche, la vergogna di registrare centinaia di migliaia di lire volatilizzate in essenze e in flaconi, magari preparati in patria, ma *lanciati* da Parigi.

CAPITOLO VII

La pulizia e l'accuratezza personale

« La civiltà di un popolo si misura dal sapone che esso consuma » e, nel campo della pulizia personale, la guerra, aumentando il benessere del

ceto operaio, ha aumentato il consumo di sapone. Altro coefficente alla pulizia, è stato dato dal grande, immenso sviluppo delle costruzioni a tipo economico, popolare e operaio, con lo stanzino da bagno, e dalla crescente passione per lo *sport* in tutte le classi.

I giornali dell'immediato dopo-guerra raccontavano come, nei primi approcci dei rappresentanti europei con quelli dei « Soviets », quelle che restavano più colpite, erano le narici... degli europei, naturalmente! Essi avevano l'impressione di trovarsi tra i Lapponi, su cui l'acqua scivola e non lava la pelle imbevuta di olio rancido di balena.

Ma « *glissons* », come direbbero i francesi!

In Italia non siamo ancora arrivati al grado di pulizia dei paesi nordici, ma andiamo progredendo, e sempre più si progredirà se i « fasci femminili » irreggimentati e disciplinati, vorranno ingaggiare, specie nell'Italia meridionale « la battaglia del sapone e della scopa ».

Anche questa sarà una battaglia nobilissima.

***

Veniamo alla classe a cui dedico questo libro.

Le inglesi, che scendono in Italia a cercare il sole, sono brutte nella maggioranza e male « aggiustate », ma hanno una bellissima carnagione fresca e rosea. Lasciamo stare il « roseo », che è caratteristico degli Anglo-Sassoni, come il bruno è caratteristica nostra, e veniamo alla freschezza. Essa è dovu... principalmente a un'abitudine semplicis-

sima, che ognuno di noi deve adottare per sè, e fare adottare attraverso la propaganda, perchè corrisponde a un dettame d'igiene: quella di lavarsi il viso, il collo, le spalle, le braccia e le mani con la schiuma di un ottimo sapone, ogni sera prima di coricarsi.

Il 90 per cento delle italiane che non prendono il bagno giornaliero, anzi il 99 per cento, lava sè stessa ogni mattina, e si corica con tutta la polvere, i microbi e le impurità accumulate per dodici ore sull'epidermide... e quando non si turi anche i pori — necessari alla respirazione e alla traspirazione della pelle — con crema e ciprie!...

Bisogna cambiar sistema e subito, da oggi stesso!... Tanto più che il lavacro serale è più comodo, e si può fare con più calma e con più cura di quello mattinale, che coincide con l'ora d'andare a scuola, o di mandare i figlioli a scuola, di dare ordini, di ripulire la casa, ecc...

Ecco come si procede: con poca acqua possibilmente tiepida (ogni camera da bagno e ogni più modesto stanzino da toletta possono avere una spina per l'elettricità e un piccolo apparecchio elettrico che, immerso nel catino, intiepidisce in pochi minuti l'acqua) e con un buon sapone italiano si fa un'abbondante schiuma che si deposita delicatamente sul viso, spalle ecc... e si lascia stare per un minutino (p. e. il tempo di lavarsi i denti). Poi, con una « manopola » di stoffa, di spugna o di « piquet », inzuppata di acqua tepida, si lavano dapprima ben bene gli occhi (quelli non devono

essere toccati dal sapone), quindi si toglie tutta la schiuma. Si risciacqua ancora una volta con acqua fredda e si asciuga accuratamente la pelle con un asciugamano morbido, sempre *dal basso in alto*. E ciò per allontanare o allargare le rughe, che cominciano presto ad apparire intorno agli occhi e intorno alla bocca.

Finito questo, si va tranquillamente a dormire; se si è reduci dal mare o da una passeggiata al sole o da una corsa in auto, è bene spalmare leggermente la pelle con una buona crema italiana, praticando sempre il massaggio dal basso in alto, fino a che la crema sia stata completamente assorbita dai pori; in questo secondo caso, bisogna rilavarsi, il mattino seguente, con acqua tepida; altrimenti basta una buona risciacquata con acqua fredda, senza sapone.

È un pregiudizio credere che il sapone rovini la carnagione, quando esso è di buona qualità e non è applicato direttamente e duramente. Le glandole sebacee danno un umore grasso alla nostra pelle, che l'acqua sola non arriva mai a togliere.

Per accertarsene, bagniamo un po' di cotone nell'alcool o nell'acqua di Colonia, passiamolo sul viso e vi vedremo una traccia nera, data dalla polvere e dalla secrezione cutanea.

Una piccola aggiunta di acqua di Colonia non è necessaria; ma non guasta mai. È invece necessario, per chi voglia avere cura della propria pelle, far molto uso, sempre, del succo di limone.

***

Siccome nulla, nella vita, va lasciato al caso, così, anche nella scelta di una buona crema italiana, bisogna prima sapere com'è la nostra pelle. Se essa è di natura grassa, va corretta con una di quelle creme, che non lasciano neppure un'ombra di untuosità.

Così pure, nello scegliere una cipria, bisogna provare quale effetto essa fa sulla nostra pelle; per i tipi bruni meridionali è indicata quella scura, che va col nome di « Rachel »... e, in quanto a depilatori, quello più indicato e l'applicazione frequente di acqua ossigenata che decolora il pelo.

***

Le francesi, raffinate per natura, adoperano soltanto l'acqua piovana per lavarsi viso, spalle e mani.

Josephine Baker, la negra stella dei *tabarins,* che danza, vestita soltanto con una cintura di banane, scrive nelle sue memorie: « Una donna, che voglia curare la sua pelle, abbia una cantina ben fornita di acqua piovana. L'acqua del cielo è acqua di bellezza ».

E la vivace Venere negra dà altri consigli, che trascrivo a titolo di curiosità... e di ilarità.

« E poi, signore, soffregatevi le braccia con una spazzola dai crini duri; fate dei bagni di essenza di violette ed un bagno turco al mese. Cercate di

nuotare un po' ogni giorno, e la sera, quando avete il volto stanco, lavatelo con un decotto di semi di lino.

Per rifrescare la pelle usate, signore, (è sempre Josephine che lo consiglia) del sugo di arancio mischiato con acqua di Colonia, più un terzo di acqua bollita.

Contro le rughe, se ne avete, è ottima l'acqua di banana: fate macerare dei pezzetti di questo frutto nell'alcool; dopo sei giorni, quando il liquido è diminuito, riportatelo al precedente livello con dell'acqua bollita. Per dare alla pelle un colore incantevole, schiacciate delle fragole intorno al naso, sulla fronte, sul collo e fatele seccare sulla parte. In mancanza di fragole, si può usare l'uva o i fichi freschi. Di questi ultimi soltanto la buccia, che è particolarmente indicata per guarire le irritazioni della pelle e le screpolature ».

***

In quanto alla pulizia della bocca e dei denti, è doloroso constatare come ancora oggi, nella massima parte dei collegi maschili e femminili, si insegni agli alunni la pulizia dei denti... fatta al mattino. Al mattino!... dopo che, per dodici ore, i residui del cibo si sono putrefatti in bocca!

No; essa dovrebbe essere compiuta dopo ogni pasto, e, almeno, il mattino e la sera, mediante un buon spazzolino e un pezzo del solito sapone bianco. Poi la bocca va risciacquata con molta

acqua tepida, in cui sia messa una goccia d'acqua ossigenata; lo spazzolino va accuratamente pulito e messo al sole...

Molto spesso i dentifrici sono a base di sostanze e di acidi che rovinano lo smalto dei denti, e sono sempre cari. Il sapone, invece, è alla portata di tutte le borse e del popolo; chi non può sopportarne, per un istante, il gusto, tenga pronta un po' d'acqua addizionata con una goccia di menta, oppure adoperi i saponi-dentifrici che sono in commercio.

La cura dei denti richiede una sorveglianza assidua fino dalla prima età, e i genitori debbono badar bene che, allorquando cadono quelli della prima dentizione (o come si sogliono chiamar « i denti di latte »), i nuovi si avviino nella perfetta direzione; debbono osservare che le due arcate dentarie debbono corrispondersi perfettamente nella parte posteriore, mentre, sul davanti, la superiore deve leggermente avanzare l'inferiore. È bene anche sapere che i denti bianchi sono buoni e resistenti, quelli lievemente gialli sono migliori, e quelli la cui tinta tende all'azzurrognolo o al grigio sono denti cattivi, per i quali occorre una più assidua cura, e, spesso, l'assistenza del medico specialista. Ma, ripeto, la cura si compendia nella più assidua e scrupolosa pulizia e nell'evitare sempre il troppo freddo e il troppo caldo, perchè tali sbalzi violenti finiscono con l'offendere lo smalto dei denti.

Chi ha avuto dalla Provvidenza il dono di una bella dentatura, ne abbia cura fino dai primi anni

di vita, perchè essa costituisce un elemento di bellezza e di salute, così come l'accurata pulizia della bocca è un elemento di buona educazione.

A questo proposito, ecco un caratteristico episodio.

Un giovane medico vedeva, dalla sua casa di cura, una graziosa signorina alla finestra del villino dirimpetto o nel giardino sottostante, e s'interessava a lei con le più serie intenzioni...

Ne parlò con una vecchia amica, che era sempre lieta di combinare dei matrimoni, e una bella sera si presentò alla villa di detta signora, posta sulla riva di un pittoresco lago, dove (vedi combinazione!) era ospite la signorina.

Passeggiata in barca, un momento di semi-espansione davanti ad un tramonto d'oro, un'ottima cena, il cui piatto principale consisteva in trote pescate nel lago...

Il giovane dottore si ritirò nella sua stanza felice, entusiasta, esclamando: « Quella fanciulla sarà mia moglie! »...

Eccoli al mattino seguente, scendere al tennis, rispettivamente vestiti di tela e di lana bianca... ma ecco, ad un tratto, che egli si fa serio e riservato.

Un compiacente telegramma lo richiamò il giorno seguente, e di nozze non se ne parlò più.

Il motivo? Egli aveva visto, fra i denti della signorina, una squama delle trote mangiate la sera avanti, e aveva pensato: « Una donna che non si

lava la bocca, che non corregge il suo alito *almeno* mattina e sera, manca di due requisiti essenziali: pulizia e signorilità... requisiti che è ben difficile inculcare... ».

***

Le giovinette vanno abituate di buon'ora alla cura delle loro mani e debbono imparare quel complesso di piccole operazioni che va sotto il nome « di farsi le unghie ». È però molto difficile « farsele » da sè, ed è meglio « farle » a un'amica, chiedendo il ricambio.

Ecco come si procede:

Se le unghie da mettere in ordine sono state smaltate la volta precedente, se ne toglie lo smalto con un batuffolo di cotone intriso nell'acetone; si limano della lunghezza voluta, si spalmano di sapone in pasta e s'immergono per cinque o sei minuti nell'acqua tiepida. Dopo averle asciugate accuratamente, si tagliano le eventuali pellicine, se ne pulisce l'interno con uno stecchino e con un po' di cotone imbevuto di acqua ossigenata, poi, coll'apposito piccolo strumento, si scalzano in modo che esse restino infossate nella pelle. Allora con delle speciali forbicine, si taglia il piccolo giro di pelle callosa che è tutta all'intorno. (Questa operazione rende l'unghia perfetta, ma non è necessaria, anzi è dannosa a chi deve poi occuparsi di faccende domestiche, perchè indebolisce l'unghia).

Infine l'unghia venga spalmata accuratamente,

mediante un pennellino, con smalto *di color roseo naturale* (non, per amor di Dio, rosso!), smalto che va lasciato bene asciugare; oppure sia lucidata mediante una polvere e un piccolo arnese foderato in pelle di guanto. La polvere è più indicata per chi non gode ottima salute.

È strano, ma è così.

Infatti, la moderna medicina costituzionale, dà molta importanza alla resistenza dell'unghia (fragilità di essa indica, più che mancanza di calcio, disfunzione degli organi destinati alla distribuzione di questo minerale nell'organismo), ai segni bianchi che vi si scorgono e tutto ciò non può essere rilevato dal medico, quando l'unghia è trattata con lo smalto.

È buona norma estetica quella di tenere le unghie lunghe e a punta, se si ha la mano grossa e tozza; rotonde e corte, se si ha una mano grande e « rapace ».

***

Oltre ai soliti « nécessaire » per unghie che si vendono negli astucci, ve ne sono di graziosi e di praticissimi per viaggio, consistenti nei quattro piccoli principali strumenti riuniti sullo stesso sostegno. Il tutto ha la forma e le dimensioni di un agoraio; trova quindi posto nella borsetta da passeggio o in un taschino del *tailleur*, e può essere sempre un regalino simpatico, ed anche da « cotillon » elegante o da gare sportive femminili.

***

Anche i capelli richiedono molte cure e forti, frequenti spazzolature. Nei vecchi bei romanzi inglesi e francesi, le eroine si confidavano le loro « pene di cuore » la sera, mentre si spazzolavano, per intere mezze ore, la chioma spiovente.

Ottimo anche, è passare sulla cute (ora che molta parte delle donne ha i capelli corti) un pettine a larghi denti, per riattivare la circolazione.

I capelli vanno anche lavati ogni ventina di giorni. Lo « shampooing » che si vende comunemente in buste, contiene alquanta soda, e, se è ottimo per i capelli grassi, non è indicato per i capelli secchi; per questi serve benissimo il sapone in fiocchi, tipo « Lux ». Ottenuta una bella quantità di schiuma (un cucchiaio da tavola ben colmo di sapone è sufficiente), si lava la testa con detta schiuma, fregandola bene da tutti i versi: poi si risciacqua con acqua due o tre volte, aggiungendo nel catino una goccia di acqua di Colonia.

Infine si asciugano testa e capelli con un asciugamano morbido, e si espongono poi al sole. In casa o in inverno, servono delle salviette riscaldate col ferro da stiro; c'è in commercio un apparecchio elettrico per questo scopo, il cui prezzo non è proibitivo (L. 150) e che serve per tutta la vita.

Quando il capo va soggetto a quella produzione di piccolissime squamette bianche che comunemente pigliano il nome di « forfora », ottimo è un lavaggio periodico con acqua, entro cui sia stata

versata una piccola quantità di acquavite o di alcool purissimo. Se la capigliatura soffre di troppa aridezza, questa si modifica spalmandola con olio di mandorle dolce, profumato con l'essenza preferita. Anche i primi capelli bianchi scompaiono, adoperando un pochino di grasso, sotto forma di « brillantina ».

Le donne debbono anche badare a cambiare, di quando in quando, la scriminatura, per impedire un diradamento di capelli in un solo punto, e badare a tenerli arieggiati. Sono quindi dannosissime le pettinature, che incerano e ingommano i capelli femminili.

Dal lato estetico, ecco quattro norme per le donne che hanno sacrificato la chioma alla moda:

1. Portate i capelli piatti e non troppo corti, se siete alta;

2. Ondulate i vostri capelli corti, se siete piccola o di media statura;

3. Se siete molto bassa, adottate la pettinatura alla « bebè »;

4. Se vi avvicinate all'età matura, non tagliate i vostri capelli corti. Adottate una via di mezzo.

Ricette di bellezza

Un'ultima riflessione che spiega perchè questo libro, intitolato « Signorilità », non dà ricette di bellezza, nè parla del « *Cosmeticista* », che è incaricato delle linee delle gote e del viso, nè dell' « *Abbellitore* », la cui funzione consiste nello sce-

gliere e nell'applicare le *tinte*, nè dei tecnici varii, che, nei grandi istituti di bellezza, diradano un poco le sopracciglia, nè del « belletto indelebile », cioè di una tinta rosata applicata sotto la pelle con un ago elettrico, recente invenzione... No; questo libro riproduce invece volentieri, da un vecchio giornale, dei brevi consigli spirituali-estetici:

Elisir di lunga vita: temperanza profumata di contentezza e di calma. La minima goccia di agitazione lo fa inacidire.

Crema per la pelle: bontà mista ad affabilità, schivare l'invidia che ingiallisce la cute, la rende rugosa e indurisce lo sguardo.

Vellutina sopraffina: amabilità serena.

Belletto: la modestia.

Lustro per gli occhi: il brio, l'amore al bello.

Bellezza delle mani: l'abilità.

Sale volatile: l'arguzia.

Essenza divina (volatilizzabile, che perciò va tenuta ermeticamente chiusa): l'amicizia.

E poi... e poi mettiamo accanto due donne che camminino verso la cinquantina, di cui una abbia adoperato, per la sua pelle, soltanto schiuma di sapone e acqua di fonte; e di cui l'altra abbia esperimentato su di sè i belletti e le creme più perfezionate.

Quale delle due è meglio conservata?

La seconda, anche se ha avuto un' esistenza esemplare, ha sempre avuto l' aspetto di una persona equivoca... ed è meno ben conservata della prima, che è sempre restata, anche d' apparenza, corretta e *signora*.

E scusate se è poco!...

CAPITOLO VIII

Il thè e i thè[1]

La cosa che si offre generalmente, sia di giorno che di sera, è una tazza di thè.

Oggi, non soltanto il provvido governo Fascista consiglia ed impone la limitazione dei banchetti, del lusso e del superfluo, ma ciò viene imposto, alle persone di buon senso, dal momento difficile che attraversiamo, in cui, per rivalutare la lira, c' è scarsità di credito e di denaro.

Ma il thè delle cinque, specie nella stagione invernale, non rappresenta un lusso, bensì un piccolo pasto supplementare, forse non indispensabile, ma

---

[1] Domando scusa alle amabili lettrici se in questo capitolo, e se nel V e se, specialmente, nel XII adopero delle parole francesi... ma, francamente, non mi sento di chiamare « sgonfiotto » o « soffiato » il « soufflè »; o « fondenti » i « fondants »; o « principessa » il vestito « princesse »; o « leggitrice » la « liseuse »; o « menaggio » il « ménage ».

Noi Italiani abbiamo tali magnifiche qualità di razza, che possiamo permettere ai cosidetti fratelli latini... di tenere la supremazia in alcuni termini di cucina e di moda.

utile all'organismo. Infatti, la medicina moderna insegna che è più utile il mangiare meno, ma quattro volte al giorno, anzichè tre.

Non rappresenta un lusso, perchè non rappresenta una spesa; alcune fette di pane e burro, qualche biscotto nutriente, del miele o della marmellata, bastano benissimo per un piccolo thè intimo, servito su di un tavolino elegante, in un ambiente carino, se non ricco e sontuoso. Se, poi, invece dei soliti biscotti, vi sarà una cosetta ugualmente modesta, ma che dica la preoccupazione della padrona di casa per presentare un dolce, una marmellata, originale lavoro delle sue mani, allora sarà... raggiunto l'ideale.

***

Qui non è il caso di parlare di prodotto nazionale, giacchè il thè non prospera sotto il nostro cielo. Alcune signore si rivolgono a italiani che abitano in India, si fanno fare grandi spedizioni, e poi dividono fra amiche il thè arrivato.

Vi sono anche delle case inglesi che mandano direttamente in Italia, franche di dazio, delle scatole da due o tre chili delle aromatiche foglioline. È conveniente usufruire della combinazione, molto più conveniente che comperare il thè a etti o in pacchetti, dove la stagnola porta via la metà del peso.

Fra le qualità, è ottimo il « Lipton », ma il « Melrose » è superiore a tutte. Una economia di mezza lira per etto, porta una bevanda sgradevole,

amara, poco aromatica e niente profumata, ed è quindi sconsigliabile. Il thè va conservato in scatole di latta in ambiente asciutto; la piccola quantità che va usata giornalmente va messa in barattoli di cristallo, argento, o metallo bianco, a chiusura ermetica, che vanno usati a preferenza di... bomboniere più o meno artistiche, ma che non chiudono bene.

Bisogna diffidare di massima del thè che si vende sciolto: esso è, spesso, quello adoperato e sfruttato negli alberghi di lusso, e fatto seccare in stufa, dopo aver perduto la sua parte migliore.

Le dosi, secondo le gentildonne inglesi, sono: un cucchiaino per persona e uno per la thejera. La thejera va riscaldata con acqua calda, e l'acqua va buttata sulle foglioline subito dopo aver alzato il bollore, e bollentissima ancora.

Ciò perchè, a parte che il thè tiepido è odioso, soltanto l'acqua a bollore fa un perfetto infuso, e toglie alle foglioline tutto il loro colore, sapore e fragranza.

I russi, ammaestrati dalla loro recente esperienza di miseria, hanno imparato ciò che i « mugiki » delle steppe sapevano da secoli; che, mettendo il thè nell'acqua calda e facendolo bollire per un minuto preciso, si può risparmiarne un terzo.

Ed è bene, in epoca di economia, in cui tutti debbono limitare le importazioni, provare questo sistema. Vi sono anche delle qualità di thè specialmente forti e colorate, che possono servire due volte, purchè nello stesso giorno: la prima, gettan-

dovi l'acqua bollente; la seconda, facendole bollire per un minuto.

Ormai nessuno più fa venire l'acqua dalla cucina, per preparare da sè in salotto l'infusione; ormai tutti posseggono i bollitori elettrici sotto forma di lucido recipiente, o di « samowar » elettrico, o di tubo che si immerge nell'acqua a cui comunica il calore. (Specialmente pratici sono questi ultimi, perchè, essendo facilmente lavabili e trasportabili, possono servire — in un giorno d'interruzione del gas — a far bollire una pentola, oppure a far riscaldare una piccola quantità di acqua nella camera da « toilette »).

Le più moderne e pratiche thejere, la cui apparenza estetica è bellissima, e che si trovano pronte nei varii stili, in ottone nichellato, sono le elettriche; sono formate da un recipiente dove l'acqua è portata a bollore e da una specie di gabbietta in maglie sottili attaccata ad una catenella, dove si mette il the. Questa « gabbietta » può essere calata nell'acqua mediante il bottone di ebano, che finisce esteticamente il coperchio della thejera. Per servirsene, bisogna riempire il recipiente di acqua, attaccare la spina elettrica, e fare bollire l'acqua. Soltanto allora si farà scendere nell'acqua bollente il filtro, (gabbietta) tenendovelo più o meno tempo, a seconda che si voglia fare l'infusione più o meno forte; sempre mediante il bottone del coperchio, si potrà poi rialzarlo.

E qui sarà bene *rompere* un po' il pregiudizio per cui l'Italia è alla retroguardia di tutte le altre nazioni

nell' adoperare apparecchi elettrici, apparecchi che sono la felicità e la comodità delle massaje tedesche e svizzere, che permettono alle padrone di ridurre il numero delle domestiche, e che permettono alle donne di ceto modesto di poter anche leggere, uscire, divertirsi senza danno della casa e del suo regolare andamento.

Anzitutto bisogna dar tempo al tempo, giacchè tutti siamo restii davanti ad innovazioni; trent' anni fa, le vecchie cuoche minacciavano di lasciare le padrone, dopo vent' anni di accordo idilliaco, perchè non « tolleravano » il gas in cucina, col pretesto che « si aveva sempre cucinato a carbone o a legna »; vent' anni fa, tutte noi eravamo spaventate degli scaldabagni a gas, che, maneggiati male, davano quei « botti » forti...; ora non sappiamo ancora deciderci a sostituire il comodo gas coll' elettricità. E ancora: nei primi apparecchi, mancava la possibilità e la facilità di cambiare la cosidetta « resistenza » in modo che un apparecchio, una volta guasto, era da buttare... Invece, ora, si compera a parte una « resistenza » di ricambio, s' impara a rimetterla (cosa facilissima), e si gode una gran comodità. Ma, poi, bisogna anche saper far durare gli apparecchi, non lasciarli in mano di una zotica domestica, e avere quelle previdenze di organizzazione indispensabili ad ogni padrona di casa, nella nuova èra. Quindi, bisogna accertarsi che il voltaggio dell' apparecchio corrisponda a quello segnato sulla targhetta del proprio contatore; bisogna sapere quale potenza ha la « rete » del

proprio appartamento e non sopraccaricarla; adoperare cordoncini e spine di prima qualità; riempire i bollitori, caffettiere ecc., prima di immettere la corrente; riempirli subito di altra acqua fredda, dopo averli vuotati; pulirli senza immergerli completamente nell'acqua, perchè ciò rovina le « resistenze »; staccare la spina colle mani e non tirando il cordoncino e, specialmente, ad un piccolo eventuale guasto, non manometterli da sè o farli aggiustare da chi non è pratico... Tutte piccole cose, che una padrona di casa intelligente, ordinata, accurata, segue e impara con disinvoltura e facilità.

Thè di giorno

È cosa volgare, veramente da nuovi ricchi, il far servire il thè da un più o meno inguantato domestico. Nei grandi ricevimenti, sia pure una persona di servizio a versarlo, ma sia sempre una signora (padrona di casa o amica di lei), ad offrirlo.

I piccoli thè, con non più di una diecina d'invitati, sono molto più simpatici di quelli dati allo scopo di « fare una sola infornata »... e molto più di quelli offerti in albergo e nelle sale da thè di moda.

È la stessa cosa dei pranzi di nozze; anche uno molto più modesto, ma dato in casa propria, è preferibile ad uno di lusso, dato fuori di casa...

Un angoletto tiepido, fiorito, delle persone appartenenti alla stessa classe sociale, possibilmente

amiche, una tazza di thè caldissimo, qualche ghiottoneria fatta in casa e fatta bene, una conversazione brillante e cortese, danno quel senso di signorilità e di benessere, che non si trova nei saloni dorati e affollati di un albergo alla moda.

Lo sciamare delle moderne signore fuori di casa, alle cinque, dimostra come la mondanità sia troppo spesso al posto della signorilità vera...

Ma ritorniamo al salotto e al modo di presentare e di servire il thè.

Trattandosi di poche persone, la cosa più pratica è usare il tavolino a due piani, scorrevole su rotelle, con chiusura a vetro; i quattro vetri abbassati fanno poi da mensola per posarvi i piatti e i vassoi di tartine e di biscotti. Oppure basta qualsiasi tavolino, purchè sia coperto da una bella tovaglietta.

Simpaticissimo è l'accordare la tovaglietta e i tovagliolini al colore dei piatti e delle tazze del servizio da thè: per esempio, il ricamo Assisi in cotone color pavone, s'intona magnificamente alla « Vecchia Savona »; quello in cotone color ruggine ai servizi di maiolica, che ora godono tanto favore; il ricamo colorato alle tazze multicolori di Laveno, una tovaglietta ricamata a fiori o a galletti o a cestini di frutta, alle ceramiche gaje e primitive di Pordenone, ecc.

Chi possiede un servizio antico, l'adoperi con cautela, lo lavi di sua mano con acqua leggermente tiepida, tenendo a mente che l'acqua calda ne sciupa specialmente il bordo dorato. Per uso giornaliero

la porcellana bianca o con piccolo bordo dorato, resta sempre bella, signorile, ed ha il vantaggio che, incidentalmente rotta, si può sostituire. I piattini per i dolci e la marmellata non debbono essere necessariamente eguali.

I tovagliolini bianchi e la tovaglietta bianca vanno sempre, purchè di bucato. Non è consigliabile perdere tanto tempo in lavori che oggi sono di moda e che domani non vanno più, mentre, quando si tratta di cosette spiccie, è simpatico variare bizzarramente, secondo il capriccio del momento.

Con il thè si servono latte, cognac e limone. Siccome la maggioranza lo prende con latte e zucchero, certe padrone di casa ne mettono, per semplificare il servizio, in tutte le tazze. Ma è molto più gentile ricordare il gusto delle persone che vengono abitualmente in casa.

Ora è invalso l'uso di porgere un vassoio lungo e stretto, dove ci stia la tazza, la piccola lattiera, o una piccola « alzata » piena di panna, la zuccheriera, e un piattino eguale al servizio con fette di limone. La bottiglia del cognac, che è meno richiesto, può restare sul tavolino pronta e piena. Così ogni invitato, senza scomodarsi e lasciare la sua poltrona, potrà mescersi il thè secondo il proprio gusto.

Una cosa è indispensabile: un'occhiata della padrona di casa al tavolino da thè, per vedere che nulla manchi. È così frequente e così antipatico vedere la signora uscire dal salotto perchè non vi sono i tovagliolini, udire uno sbatacchiare di chiavi...

o notare l'assenza del limone o delle molle da zucchero!

Conosco un'amica che ha fatto l'inventario di ciò che occorre sul tavolino da thè, lo ha scritto sul rovescio del calendario che tiene sulla scrivania, e lo consulta, prima che le sue invitate arrivino. È un metodo da seguire.

Se ci sono parecchi invitati, è più comodo servire il thè in sala da pranzo o nella più modesta stanza da pranzo; però questo richiede preparativi più complicati, e dà l'aria di « ricevimento » vero e proprio.

La tovaglia deve essere non di Fiandra, ma da thè, quindi ricamata in bianco o in colore, con applicazioni di merletto ecc.; i tovagliolini devono essere relativi alla tovaglia; ogni tazza deve avere il suo piatto per il dolce o per i dolci, con accanto le posate d'argento o, meglio, di argento dorato proprie per i dolci.

In mezzo alla tavola ci deve essere una guarnizione di fiori o di verde. Ora, però, i fiori sono a prezzi proibitivi e non è sempre possibile recarsi in un bosco a raccogliere dei rami pittoreschi, o dell'edera o del vischio; allora si fa così: si prendono dei vasetti — preferibilmente quelli speciali per guarnizioni di tavola, — vi si mette un po' di terra con la sabbia, vi si seminano delle lenticchie o del miglio. L'effetto degli esili steli bianchi e verdi è grazioso. Se poi si ha uno specchio da posare nel centro della tavola, vi si fa specchiare una figurina di porcellana, un vasetto di

Sèvres, alcuni graziosi cagnetti di « bisquit », oppure una bestiola d'argento, oppure un piatto di Murano con frutte vere o finte, con fiori veri o finti, oppure si comprano dei piccoli vasetti trasparenti di Murano, di forma graziosa, sei per colore e si riempiono di fiori intonati al loro colore. Un giorno, così, s'avrà la tavola guernita di fiordalisi, nei sei vasetti azzurrastri; un altro di petunie nei vasetti violacei, un terzo di rose rosa, nei vasetti rosati...

***

Bisogna sempre cercare d'offrire col thè qualche cosa d'originale e di un po' nuovo, come certe specialità paesane... e il tutto, se è fatto in casa, sia ben dosato e ben cotto.

Le marmellate tengono il primo (e meritato) posto. Ogni padrona in casa le faccia da sè, oppure ricorra a una casa italiana di fiducia. Fatte da sè, sono sempre discretamente economiche.

Quella di fichi, quella di corbezzoli (albatre), richiedono un terzo del loro peso di zucchero e sono ottime; una gelatina bellissima color rubino si ha adoperando le mele acerbe, talmente acerbe che neppure i maiali, (diventati forse anch'essi gran signori), le vorrebbero.

Eccone la provata ricetta:

Tagliate a pezzi le mele togliendo loro solamente il torsolo, mettetele in una caldaia, ricopritele di acqua e fatele bollire fino a che siano diventate molli. Buttate allora tutto il contenuto della caldaia

in un sacchetto, e lasciate colare il liquido per venti o ventiquattro ore in una terrina.

Buttate la polpa, pesate il brutto liquido torbido e mettetevi dello zucchero nella proporzione di un chilo e 600 g. per ogni cinque litri di liquido. Fate bollire regolarmente e dolcemente schiumando sempre, per circa tre ore; quando vedrete che un sottile velo si stende sul composto, levatelo dal fuoco, mettetelo in vasi e fate freddare. Ricoprite, poi i vasi con carta oleata bagnata di alcool purissimo o, meglio, con paraffina (vedi oltre); quando vorrete adoperare la gelatina, limpida e di un magnifico color rubino, tagliatela a fette sottili e mettetela sul pane. Volendo presentarla meglio, sotto forma di budino, fatela dapprima sciogliere di nuovo a bagno-maria, e mettetela poi in uno stampo, sotto acqua corrente o sul ghiaccio. Lo stampo deve essere bagnato preventivamente di acqua.

Durante il gran freddo, la mostarda, tipo quella che si compra nei barattoli di legno e che è così detta di Cremona, è molto gradita per prendere con il thè, spalmandone delle fette di pane.

Si può farla da sè in due modi: o aggiungendo a una comune marmellata di mele qualche goccia d'essenza di senape, sciolta in un cucchiaio d'acqua; oppure usufruendo di frutta caduta dall'albero, anche prima della maturazione. Essa va pesata, dopo che ne sono stati tolti torsoli e buccie, e ad essa va aggiunto del miele in questa proporzione: 1 Kg. su ogni 5 Kg. di frutta. Quando il composto sarà

cotto e raffreddato, bisogna unirvi qualche goccia di essenza di senape come sopra (7-8 goccie su 5 Kg. di frutta). L'essenza di senape si compera dai farmacisti.

***

La marmellata dolce di pomodoro che, quando è ben fatta, ha il gusto e l'apparenza di quella di pesche o di albicocche, si fa in due modi: o adoperando un ottimo concentrato di pomodoro che si trova in commercio, o sbollentando dei pomidoro, giunti a perfetta maturazione, per togliere loro facilmente la buccia, poi levando loro fino al più piccolo seme e facendoli cuocere fino a consistenza di marmellata (quando, cioè, una goccia fatta cadere su di un foglio di carta-paglia, non « passa » dall'altra parte).

Dosi: 10 Kg. di pomodoro, Kg. 2,500 di zucchero, un baccello di vaniglia, il succo di 5 limoni; adoperando il concentrato di pomodoro, si può calcolare mezzo chilo di conserva, kg. 1 di zucchero, il succo di tre limoni.

Volendo avere della polpa di frutta, con cui poi sarà facile ottenere la marmellata, le amabili lettrici facciano così:

Passino al setaccio la polpa di lamponi, fragole, albicocche, more, ecc., e la mettano immediatamente dopo passata in bottiglie da spumante ben pulite. Le chiudano con buoni turaccioli di sughero (ben bolliti prima nell'acqua), le leghino con spago a doppia legatura, avvolgano le bottiglie con stracci,

e le mettano in una caldaia con acqua fredda, le facciano bollire per un'ora, lasciandole poi raffreddarsi nell'acqua medesima.

Le tappino bene con ceralacca e le ripongano. Al momento di servirsene, pesino la polpa tolta dalla bottiglia, vi aggiungano lo zucchero (qualche cosa meno dello stesso peso) e, messo il tutto in un recipiente di rame, possibilmente non stagnato, le facciano cuocere fino alla densità di marmellata.

Se si tratta di pere o di mele, le mettano a bollire in acqua, prima di passarle al setaccio.

In quanto alle gelatine di frutta, esse si differenziano dalle marmellate pel fatto che in esse viene usufruito non la polpa del frutto, ma il succo. Operando come per la gelatina di mele acerbe, vi si unisce poi più o meno zucchero a secondo del frutto, della stagione più o meno piovosa, in cui esso ha maturato, ecc. (p. e. per la gelatina di aranci, frutto completamente diverso dagli altri, non si fa bollire il frutto intero, ma se ne spreme il succo, che si fa bollire con zucchero in questa proporzione: g. 60 di zucchero per ogni ettogrammo di succo).

È, quindi, impossibile dare una ricetta « tassativa », ma è consigliabile fare la prova con piccole quantità di succo.

E, in quanto alla conservazione nei vasi delle marmellate e delle gelatine, il migliore sistema è quello di far fondere della paraffina (che si compra dai droghiere) e di versarla sulla marmellata in

leggerissimo strato, che impedisce all'aria di penetrarvi. La paraffina è insipida e perfettamente innocua.

Per offrire dei thè accurati e con roba originale a portata di borse anche relativamente modeste, ci sono delle preparazioni semplici e famigliari. Per esempio, il torrone di bucce di arancio.

Si tagliano a fette leggere e sottili le buccie degli aranci consumati in famiglia e si lasciano per una settimana nell'acqua (o corrente o mutata spesso). Poi si fanno bollire per una diecina di minuti, si aggiunge lo stesso peso di zucchero e si fa cuocere fino a che il composto divenga duro: si getta in uno stampo lungo e stretto, preventivamente bagnato di acqua e si lascia freddare. Questo torrone si taglia poi a fette sottili ed è squisito. Unica avvertenza è che le buccie sieno tagliate a fette piccole e sottili, perchè si possano bene amalgamare.

Per ottenere i datteri ripieni, si pestano delle mandorle preventivamente sbollentate e sbucciate, si uniscono a dello zucchero e a una piccolissima quantità di spinaci lessati, fortissimamente strizzati e ancora passati pel setaccio, allo scopo di colorire il composto di verde. Tolti con garbo i noccioli dei datteri, si sostituiscono col composto preparato e vi si versa sopra dello zucchero caramellato.

Mettendo un mucchietto dello stesso composto su delle mezze noci, e posandolo su quelle apposite cartine chiamate « pirottini », (cartine che non si usano più bianche, ma leggerissime, resistenti e co-

lorate), si ottengono delle cose carine, graziose e appetitose.

Oppure si possono mettere nei « pirottini » delle palline fatte con un impasto morbido, ma non molle, di ricotta, zucchero, cioccolata, e una goccia di Rhum, passato poi in una « granella » di mandorle.

Per avere le castagne candite, cioè i « marrons glacés » di eguale forma, apparenza e gusto di quelli che si pagano tanto cari, bisogna far bollire delle castagne, a cui sia stata tolta la prima buccia, con molta acqua e poco sale; poi bisogna passarle per setaccio e farle ricuocere con la metà del loro peso in zucchero.

Quando il composto è diventato piuttosto duro, bisogna lasciarlo freddare, farne delle grosse pallottole, adagiarle nei « pirottini » e, con una forchetta da dolci passata nello zucchero, bisogna far loro dei segni verticali, per imitare le « rughe » dei marroni. Nel composto ci va un po' di vainiglina (che si compra dai farmacisti e dai droghieri) e va ben dosata, altrimenti comunica un sapore leggermente amaro.

Questa preparazione è molto più sicura di quella delle vere e proprie castagne candite, per ottenere le quali si può usare questo procedimento, sicuri, però, che di cinquanta marroni, solo una metà... resterà presentabile.

Fatti bollire per pochi minuti i marroni colla loro pellicola in acqua leggermente salata, si pelano e si mettono in un denso sciroppo di zucchero

e vainiglina, allineati in un tegame. A fuoco lento, si lasciano fino a che sieno bene imbevuti di zucchero, poi si mette su di ognuno di loro un buon pizzico di gomma arabica. Si tolgono con garbo dal tegame e si fanno asciugare all'aria, posti sopra un setaccio...

Per la biscotteria che si serve con il thè, vi sono centinaia di ricette: eccone due molto buone: una per biscotti salati, e una per biscotti dolci. La prima consiste nei famosi « brigidini », e per essa occorre un ferro da cialde o da ostie, che si compra dagli antiquari con poche lire — oppure che ne costa una cinquantina, se fatto fare — ma che durerà fino alla quarta o quinta generazione.

Bisogna mettere il detto ferro sulla bracia o sul gas, fino a che sia rovente, aprirlo, introdurvi mezzo cucchiaino di composto, richiuderlo in fretta, rimetterlo sul fuoco. Dopo qualche istante il brigidino sottile, croccante, appetitosissimo, è pronto.

Il composto è fatto così: gr. 200 di farina, 4 cucchiai di olio, sale a volontà, semi di finocchio e tanta acqua da rendere l'impasto molle.

Per i biscotti dolci, bisogna pesare, per esempio, 4 uova, sbatterne i tuorli con lo stesso peso di zucchero, unirvi lo stesso peso di farina e gli albumi sbattuti a neve, buttare il composto in una teglia imburrata cospargendolo di finocchio. Mettere al forno di giusta temperatura, finchè il composto si sia rappreso bene; poi rovesciare la teglia e tagliare la torta che ne esce in fettine regolari, che si rimettono nel forno per far biscottare...

Col thè non sono particolarmente indicate le paste con composto molle, ma ormai sono sempre servite e molto gradite. Se ne possono fare con poca spesa, come: i « monti bianchi » consistenti in una mezza meringa, nel cui cavo ci sia una cucchiaiata di panna, su cui si sia fatto piovere delle castagne passate al setaccio; le meringhe ripiene di panna e altre composte da mezza meringa, con sopra della panna sprizzata con la siringa del burro, con una ciliegia candita, o con una ciliegia al liquore in cima. Oppure delle bignè ripiene di zabaglione, di crema alla nocciola, al cioccolato ecc.

Certe ciambelle grandi, ottime per thè famigliari, si possono preparare con 1 kg. di farina, g. 250 di zucchero, g. 250 di burro, g. 25 di carbonato d'ammoniaca, $^1/_5$ di latte, una punta di vaniglina. Vanno cotte al forno da pane.

Due torte che, ben decorate, possono servire per thè elegante, si fanno così:

Per la 1ª si sciolgono in due dita d'acqua tiepida g. 50 di lievito di birra, a cui si uniscono g. 500 di farina, 6 cucchiaiate colme di zucchero, 1 cucchiaiata di burro o strutto, 2 uova intere, la raschiatura di un limone, un po' di sale, 3 grosse patate lessate, sbucciate e schiacciate.

Bisogna lasciar lievitare in luogo tiepido per due ore; cuocere al forno per quasi un'ora.

Per la seconda torta, bisogna unire g. 500 di farina con 5 tuorli d'uova, g. 150 di burro, g. 250 di zucchero, g. 200 di mandorle sbucciate e tagliate sottilissime, $^1/_8$ di litro di latte, cinque

albumi a neve, g. 15 di cremor di tartaro e g. 8 di bicarbonato. Il composto va cotto al forno per circa un'ora.

Un buon dolce da offrire agli ospiti seduti intorno alla tavola da thè, è il budino « *Marquise* ». Eccone la ricetta: lavorare 1 etto di burro con 1 etto di zucchero, 1 etto di pane tostato e passato al setaccio, 4 tuorli d'uovo; unirvi gusto di limone o vaniglia, del cioccolato, gli albumi a neve. Cuocere a bagno-maria.

Una modesta torta, che ha il merito di utilizzare il pane raffermo, si ha mettendo del pane a mollo nel latte inzuccherato per circa due ore. Poi si passa al setaccio, vi si uniscono pignoli, uva passa, mandorle trite, del cedrato a pezzi minuscoli, due o tre uova (dose per 8 persone). Si cuoce al forno; quando è quasi pronta, la si spalma con della marmellata, vi si posa l'albume delle uova con un po' di zucchero a velo, e si rimette nel forno per qualche minuto.

Per ottenere poi il cosidetto « *bisquit* » — che ormai si serve in ogni thè in tazzine d'argento o di pirofila o di porcellana o di Murano — basta sciogliere in 1 etto di burro, 1 etto di farina, 1 di zucchero, 1 di cioccolato, e unirvi 1 litro di latte. Far bollire il tutto per 5-6 minuti, travasare nelle tazzine e mettere a gelare; decorare ogni tazzina con una ciliegia candita, o con una ciliegia allo sciroppo, senza nocciolo, che si prepara da sè e si trova in commercio.

Vi sarebbero cento e cento piccole delicate prepa-

razioni da citare... ma questo non è un trattato di cucina e pasticceria. Rimando l'amabile lettrice al prezioso libro « Il talismano della felicità », trattato completo di cucina, scritto da Ada Boni.

Generalmente, col thè, gli uomini ed anche le donne preferiscono le tartine e le preparazioni salate.

Le tartine constano di due fette sottili di pane leggermente raffermo con dentro burro, alici, caviale, ecc. Ma, per renderle morbide e appetitose, bisogna fare così: prendere un tovagliolo, bagnarlo, strizzarlo bene, metterlo in un tegame ben disteso, adagiarvi in bell'ordine le tartine pronte, poi ricoprirle col tovagliolo, mettervi un peso e lasciarvelo un paio di ore.

Più spiccio è il comperare o fare da sè, cotti al forno, dei minuscoli panini al burro o al latte, aprirli a metà, imbottirli, e quindi richiuderli.

Elegantissimi vengono anche i « canapè », cioè delle fette di pane raffermo, coperte di un composto fatto a volontà con burro, acciughe e caviale, circondato da un cordoncino di burro composto verde. Per ottenerlo, bisogna far bollire un pugno di spinaci, insaporirli con una breve cottura nel burro, e passarli al setaccio con un uovo sodo, gr. 30 di tonno, qualche cappero, un pezzetto di prosciutto tritato finissimo. Bisogna poi amalgamarlo con del burro fresco e strizzare il composto — mediante un arnese di latta, (quello stesso che fa le « conchiglie », arnese che costa meno di dieci lire e serve a molti usi —) in forma di cordoncino sul « canapè » preparato. Si presentano

bene anche delle fette di pane raffermo sottilissime, tagliate in forma di rombi, coperte da uno strato di burro con disposti diagonalmente, fettine lunghe e sottili di citrioli, o di prosciutto, o un quarto di filetto di alici o una fila regolare di capperi; queste fettine vanno anche a forma rotonda e di mezza luna, forma che si ottiene mediante il piccolo *tagliapasta* in uso per dolci e biscotti.

Altre preparazioni salate che piacciono molto, sono certi bastoncini di pasta frolla col sale al posto dello zucchero, sottili e croccanti, cotti al forno, ovvero altri fatti con formaggio e anice, ovvero le *barchette*. Per ottenere le barchette bisogna avere degli stampini detti da « tartelettes », di cui vi sono svariate forme. Si forma una pasta con g. 125 di burro, g. 200 di farina, sale e sei o sette cucchiai di acqua; si tira sottile e se ne *foderano* gli stampini. Perchè la pasta possa biscottarsi bene e restare in buona forma, si riempie ogni stampino di fagioli secchi, e lo si fa cuocere in forno. Quando le barchette saranno cotte e fredde, vanno riempite con filetti di acciughe, o con olive, uova sode, dadini di tonno, gelatina, insalata russa minutissima, fettine di maionese, salumi ecc.

E giacchè parliamo di maionese, ecco un piccolo segreto; un po' di fecola (la così detta farina di patate) risparmia un uovo e fa montare molto bene il composto. Per esempio, facendo una maionese di quattro uova, si mette un cucchiaino da caffè di fecola, non di più... altrimenti si otter-

rebbe una salsa insipida, da trattoria di quarto ordine.

Ottimi e ricercati sono i pasticcini tondi di pasta sfoglia (« vol au vent ») che si riempiono con insalata russa ricca, oppure quelli caldi, di forma allungata, con un ripieno appetitoso. Questi ultimi possono essere fatti con la massima facilità da chi possiede una sicura ricetta, un buon forno e ha fatto una certa pratica...

Il cognac da servire col thè non occorre sia, per chi non abbia danaro da buttare, di gran marca francese (la marca Courvoisier Napoléon costa L. 190 per $^4/_5$ di litro), e neppure di gran marca italiana (L. 40 o 50 o 80). Può benissimo bastare quello fatto con estratti italiani mediante acqua, alcool e zucchero, secondo le dosi date nell'istruzione annessa ad ogni flacone, e con una piccola aggiunta di marsala o di vecchio vino bianco.

Se si ha la pazienza di lasciare invecchiare il composto almeno di un mese, si ha un prodotto buono e sufficiente per uso domestico.

Sul tavolino da thè o su di uno accanto, vi sieno sempre anche delle tazzine da caffè (per chi lo preferisce), una caraffa di vetro con marsala e, volendo, anche dei liquori, nella loro bottiglia originale.

Elegantissime e pratiche sono le antiche « *caves à liqueurs* », cioè minuscoli armadietti chiusi a chiave, contenenti due bottiglie di cristallo e vari bicchierini, a riparo dalla polvere e dai golosi... domestici e padroni.

Sempre restando nell'ambito dei piccoli thè raffinati, serviti in camera da pranzo, è simpatico offrire dei mandarini e delle mandorle al sale, la cui preparazione è facilissima.

Basta gettare per un minuto le comuni mardorle secche in acqua bollente, allo scopo di levare loro facilmente la buccia, farle poi seccare e imbiondire al forno. Infine metterle in piccole coppe di maiolica o di vetro (possono servire le moderne piccole coppe-bomboniere di Murano o tipo Murano) con del salgemma.

Quando il thè non è servito in camera da pranzo, bisogna avere in salotto parecchi minuscoli tavolini da porre davanti agli invitati, su cui posare tazze, coppe, sigarette, portacenere. Ogni tipo può andare, quando non c'è la preoccupazione dello stile. Questi tavolini non debbono essere coperti da tovagliette bianche, ma da qualche vecchio pezzo di damasco, o di vecchia stoffa.

Riescono anche molto carini dei tappetini fatti da un quadrato di 70 per 70 di *taffetas* nero, ai cui angoli sieno attaccati a punto a smerlo, con cotone da rammendo nero, dei cani, dei gatti, delle scimmie, o, meglio, delle frutta, dei piattini, delle tazze da thè, ritagliate dalla comune *crétonne*.

Oggi, in cui le donne fumano molto (troppo!!!), una padrona di casa prepari qua e là dei portasigarette graziosi, con vari tipi di sigarette nazionali, con i portacenere e fiammiferi relativi.

Thè eleganti

Veniamo ai thè eleganti offerti alle 17. Essi vanno, naturalmente, serviti in camera da pranzo; se il numero degli invitati è limitato, essi sederanno per turno a tavola, altrimenti rimarranno in piedi, davanti al tavolo-buffet carico di ogni ben di Dio...

Un numero adeguato di domestici sarà pronto. La padrona di casa, aiutata dal marito, dai figlioli o da giovani amiche, porgerà la prima tazza di thè ai sopraggiungenti, lasciandoli poi liberi di scegliere una o l'altra delle prelibate ghiottonerie pronte.

Ella avrà un vestito elegante da pomeriggio, al pari delle amiche intervenute (il mantello o la pelliccia possono benissimo essere lasciati in anticamera), mentre gli uomini di casa indosseranno la giacca nera.

Dei giovanotti « *snobs* » introdussero, nell'immediato dopo-guerra, l'uso di recarsi ai thè eleganti negli alberghi e nelle case private, vestiti da mattina, con colletti flosci... ma, ormai, tutta la gente dabbene, di sesso maschile, è tornata al vestito scuro, con scarpe scure.

Gli ufficiali vanno in piccola tenuta, con pantaloni lunghi, colletto inamidato e guanti bianchi.

La tavola deve essere preparata con grande eleganza, guarnita di fiori scelti e (oggi in cui la moda è orientata verso l'uniformità di colore) preferibilmente della stessa tinta.

Se la camera da pranzo è in un dato stile, anche il servizio da thè, i bicchieri, le posate, le coppe d'argento, i vassoi ecc. debbono uniformarsi.

In quanto alle « munizioni di bocca », nei thè di lusso, il thè bevanda tiene il primo posto, ma non l'unico.

Va servito in belle tazzine di porcellana, (non mai in ceramiche colorate), con pasticceria dolce e salata, con *sandwiches* dei più complicati, con torte, con *fondants* e con canditi, ma, con esso, vanno offerti dei vini scelti: Porto, Madera, Vermout bianco, e qualche liquore, Cognac o Kummel, Whisky o maraschino, e l'ultima marca che la moda prescrive. Nei ritrovi mondani vi si aggiunge il *coktail*, mentre lo Champagne va riservato per le feste serali... fuorchè nelle case dei nuovi ricchi-cafoni, i quali lo offrono a proposito e a sproposito a tutte le ore.

Il *coktail* (d'importazione americana) è un composto di molti liquori, di cognac, di rhum, di succo di limone e di aranci... a cui si possono aggiungere Champagne, Whisky, mandorle tostate, crema di latte, patatine fritte sottili e croccanti, olive, ciliege sottospirito, oppure al maraschino ecc.; ogni signora lo compone con una ricetta speciale, e deve possedere uno speciale servizio. Esso è principalmente composto da bicchieri di cristallo di forma allungata, dagli « *skakers* » (letteralmente « scuotitori ») cioè da recipienti — bicchieri di metallo, in cui si scuote la miscela, dai *goblets* (bicchierini) d'argento per dosare i liquori, da coppe di cristallo

per le olive, per le ciliege sottospirito, per le mandorle, da vassoini analoghi con una tovaglietta inamidata per le patate fritte.

Le signore parigine, nello scorso inverno, hanno installato addirittura in casa un piccolo « bar » per offrire l'esotica bevanda... Hanno mandato in solaio o, anzi, hanno mandato ad una vendita, le soffici poltrone, in cui era delizioso sprofondarsi, per bere una tazza di cioccolato nelle vecchie « chicchere » veneziane...

Poi hanno dipinto le pareti di un salottino a enormi righe color verde e color arancio; hanno comperato delle svariate seggiole di paglia, un basso sofà di velluto nero, con dei cuscini ricamati in rosso; hanno invitato amici e amiche, con cui gareggiano a preparare la forte bevanda e a « buttarne giù » svariati bicchierini... Questi « bar »..., francamente, fanno molto rimpiangere i vecchi salotti cantati da Guido Gozzano e il « cappuccino » delle nostre nonne...

In quanto alle miscele con cui si compone il *cocktail* (leggi *cocteel*), eccone alcune ricette parigine: *Champs elysés:* tre bicchieri di cognac, uno di *Chartreuse,* un bicchiere e mezzo di sugo di limone zuccherato, un bicchierino di amaro; *Jacky,* due bicchieri di *gin,* due di acquavite, due di sciroppo di pesca, un cucchiaio di assenzio; *Paradis,* due bicchieri di gin, due di succo di arancio, due di sciroppo di albicocche; *New Alexandra:* due bicchieri di *Wodka,* uno di cognac, uno di crema di cacao, un cucchiaio di panna.

I thè eleganti di sera

Variano, da quelli eleganti di giorno, pel fatto che padroni e ospiti sono vestiti da sera, che vi si serve dello spumante italiano di gran marca, e che il buffet deve avere qualche pezzo freddo (galantina, pasticcio di fegato), oltre le ghiottonerie salate e dolci. Un salotto deve essere pronto per i fumatori, un altro per chi gioca. E, siccome queste riunioni finiscono spesso e volentieri in qualche giro di ballo, ci sia pronto (al posto della « damigella di compagnia » dei vecchi romanzi francesi e inglesi), un buon grammofono con repertorio dei più moderni ballabili.

Thè di fidanzamento e di nozze

I thè di nozze, (questi ultimi offerti nel ricevimento al ritorno dal Municipio) debbono avere, come intonazione speciale, una decorazione di fiori bianchi, gelati e granite bianche. Molti offrono anche la torta di nozze (una comune torta Margherita glassata di bianco), ma essa non viene tagliata e offerta dalla sposa, come questa farà alla colazione o al pranzo di nozze. Ci sarà pure una coppa di confetti, che la sposa distribuirà di sua mano. I thè di fidanzamento avranno i fiori bianchi, ma nè torta nè confetti, naturalmente.

Ormai in tutti i thè eleganti, di giorno e di sera, è servita la « macedonia » (vedi cap. V).

***

Prima di chiudere il capitolo dei thè eleganti, vien fatto di ricordare un thè dato di sera, prima della guerra, da quel modello di amabilità e di signorilità che fu la compianta Regina Margherita.

Ella riceveva nel palazzo già dei Boncompagni Ludovisi, nel grande salone al primo piano, vestita da mezza sera, adorna delle sue perle (ne possedeva molti metri lineari) e di pochi gioielli di gusto squisito. Mano a mano che le invitate giungevano, ella si alzava, rispondeva graziosamente sorridendo ai loro tre inchini, le faceva sedere accanto a sè, conversando con tutte amabilmente.

Alla mezzanotte, precedette tutti in un attiguo salone, dove era preparata la tavola con i rinfreschi: la tovaglia era bianca, ricamata di rose, il servizio era d'argento. Pure d'argento erano degli artistici animali — galli, pavoni, uccelli — che guernivano la tavola, insieme a dei tralci di rose del meraviglioso giardino, cura e orgoglio della Maestà Sua. I domestici stavano pronti presso il « *samovar* » acceso, ma nessuno era destinato a servire gli ospiti.

Il gentiluomo di servizio della Regina Le chiese che cosa Ella desiderasse. Ella volle del « punch » freddo (era primavera inoltrata), e il gentiluomo glielo offrì in una coppa da spumante, mescendolo dall'apposito recipiente di cristallo e di argento di magnifica fattura.

Quasi tutti seguirono l'esempio e il gusto del-

l'Augusta Signora, ed ebbero del « *punch* » dal gentiluomo di servizio; poi ognuno si prese da sè dei dolci, dei pasticcini e delle castagne candite, togliendoli dai vassoi e dalle alzate pronte e artisticamente disposte.

Quando, poi, la Regina si trovava in intimità, offriva ella stessa la tazza del thè e i biscotti ai suoi ospiti, insistendo amabilmente perchè vi facessero onore.

***

Per concludere dunque:

Una padrona di casa ricordi che è di cattivo gusto offrire *un giorno solo all'anno* alle amiche un emporio di pasticceria e poi, quando ella ne invita cinque o sei, offrire dei miserabili crostini di pane, che hanno tutta l'apparenza di avanzi di tavola, mezzo abbruciacchiati, con un po' di burro da cucina... *Meno emporio* una volta e *meno miseria* le altre...

In ogni casa ci sia sempre, ben chiusa in una scatola di latta, una piccola provvista di biscotti e, chiusa in un vasetto di vetro, della marmellata...

La signora ricordi ancora di non parlare dei « suoi ricevimenti », quando ha un appartamento di poche stanze e una sola domestica, e di non mandare inviti stampati e di pretesa.

Oggi non è più in uso avere « il giorno fisso »; per mezzo del telefono si invita un gruppo di amiche affiatate tra di loro. Se una persona di conoscenza non ha il telefono, bisogna scriverle « d'essere in

casa » il tale giorno: se questa persona è molto occupata, è bene farle arrivare questo biglietto qualche giorno prima.

Thè negli alberghi e nelle sale da thè

Sono talmente di moda, che meritano un cenno speciale.

Una signora distinta deve informarsi esattamente sulla correttezza dei vari ritrovi prima di mettervi piede, e preferire quelli il cui scopo, oltrechè di mondanità, sia di beneficenza. Se è nuova dell'ambiente, cerchi di andarvi con un'amica o con un gruppo di amiche e di amici, per evitare un isolamento poco simpatico: se vi si balla, e se la signora ha figliole o giovani amiche, conduca dei ballerini.

Le signore che sono a capo dei vari comitati benefici, a cui profitto si prende il thè e si balla, debbono curare che nell'ambiente vi sia un affiatamento perfetto, come in un salotto privato; debbono presentare i giovanotti alle mamme e alle signorine, unire allo stesso tavolo uomini e donne che non ballano, ma che si possono divertire conversando piacevolmente, essere egualmente cortesi con tutti... magari sacrificare sè stesse e non ballare, se altre signore restano sedute.

I comitati dovrebbero mettere a capo di essi una signora che abbia tatto e cortesia, e che abbia, possibilmente, anche un bel nome e buone conoscenze.

Anche qui vanno rispettate tutte le norme di cordialità e di buona educazione, che si rispettano in un salotto ben frequentato; nessun giovanotto deve chiedere a una signorina di ballare con lui, se non è stato regolarmente presentato.

Thè all' aperto

Durante delle gite in campagna o in montagna o in barca, o anche nel visitare qualche bella villa in città, è molto piacevole sedere sull' erba e prendere il thè.

Simpaticissimi sono i così detti « pic-nics », dove la signora o il signore che dirige la gita destina ad ognuno quello che deve portare: chi il thè, chi dei *sandwiches*, chi dei biscotti, chi una torta, chi delle frutta ecc. ecc. Ognuno poi abbia la propria tazza e il proprio cucchiaino: uno s' incarichi dei tovagliolini di carta « crêpe » leggera, a bordo fiorato, e tutti dispongano le provvigioni da bocca su quei vassoi di cartone, in uso presso i pasticceri. Se poi tutti possiedono speciali cestini per merenda e per viaggio, tanto meglio.

Pel thè si proceda come per il buffet del *tennis* (vedi cap. V) e lo si metta in buoni « thermos », se lo si vuol tener caldo.

Per le munizioni di bocca, valgano le numerose ricette del capitolo quinto e di questo.

Se poi qualcuno volesse portare dei pasticcini di gelatina e d' insalata russa, stia sicuro che sarà

benemerito; l'appetito all'aperto e in compagnia, è sempre formidabile...

Per i pasticcini di gelatina bisogna disporre di un certo numero o di tazze o tazzine di pirofila, di porcellana o di metallo (le stesse in cui si serve il *bisquit)* e, sopratutto, di ottima gelatina.

Questa si può ottenere facendo bollire molto a lungo una mezza zampa di vitello, colli, teste, zampe, ali di pollo, con sale, droghe e con varie qualità di verdura; passando poi il brodo ottenuto da un panno pulito, purificandolo, chiarificandolo, sbattendolo, riportandolo a bollore con qualche albume d'uovo e tornandolo a passare per una tela fine. Esso risulterà ottimo al gusto unendovi due cucchiai di Marsala, e si raffredderà diventando duro, limpido, profumato; servirà per decorare delle pietanze, e per involucro di varie preparazioni.

C'è anche un modo spiccio d'avere della gelatina, facendo bollire 1 litro di brodo comune con 16 fogli di gelatina marca oro e con due albumi, facendo passare il tutto da un panno, e unendovi del Marsala. Il brodo si può sostituire con acqua e estratto di carne.

Per *confezionare* i pasticcini di gelatina, quando essa è tiepida bisogna empirne il piccolo recipiente, alternandola con qualche pezzo di pollo bollito o arrosto, con qualche fettina di prosciutto, con olive e sottaceti. Poi bisogna mettere in ghiaccio, oppure lasciare ben solidificarsi il composto.

Per i pasticcini d'insalata russa, basta disporre delle fette larghe e sottilissime di patata o carota

gialla o carota rossa ai lati del recipiente, quasi come fodera, unirvi poi della gelatina fusa a metà e un composto di molti legumi conditi e misti con maionese, coprendo il tutto con gelatina. Naturalmente, per gustarli, occorre anche un piattino ed una forchetta, ciò che rende più imbarazzante il trasporto...

Ottima norma per questi « pic-nics » è che ognuno porti una nota dei recipienti e dei cucchiaini che ha recato, e che la verifichi nel riporre la roba...

Anche qui ci deve essere un signore o una signora che organizzi la gita e la merenda, scelga il posto dove sedersi, e appiani le eventuali inevitabili difficoltà.

Ognuno dei componenti è tenuto ad un contegno corretto ed educato, il che non esclude una bella allegria... e una cordiale forma di disciplina.

***

E finiamo l'argomento del thè con un ricordo patriottico.

Il 22 maggio, antivigilia dell'anniversario radioso del 1915 — il 22 maggio 1928 — il Generale Nobile salpò pel Polo.

Quel giorno il dirigibile « Italia » non caricò il solito paniere con i « *thermos* » del thè, *thermos* che tornavano regolarmente fracassati. Perchè?

Nobile aveva avuto un'idea originale: anzichè di riempire d'acqua la stufa catalitica, l'aveva riempita di thè. Nell'ultimo volo di esplorazione, es-

sendosi gelata una parte dell'acqua riservata ai motori, Nobile aveva provato col thè... Siccome la bevanda cinese era riuscita gradita al... palato dei motori stessi, la dose di thè imbarcata per arrivare al Polo, servì, come sempre, a dissetare l'equipaggio e servì pure di riserva, in caso di necessità, per i motori...

CAPITOLO IX

La casa e il suo ammobigliamento

La casa

I francesi dicono, « per fare un buon pasticcio di lepre, ci vuole una lepre »... e ogni donna pensa: « Perchè io sia una brava padrona di casa, ci vuole una casa »...

Al tempo dei romani non vi erano che palazzi meravigliosi e tuguri. Mancava la via di mezzo; le case comode, pulite, eleganti, ad uso del ceto medio erano scarse e non avevano importanza. Invece, ora, la moderna civiltà ha creato la bella casa modesta e signorile ad un tempo, il comodo appartamento igienico, pieno di aria e di luce; e la moderna civiltà va orientandosi in modo che ognuno abbia in proprietà il suo appartamento, come, in passato, aveva la sua casa.

Fino a pochi anni or sono, gli italiani male accettavano la possibilità del condominio; ora vi si sono abituati, specie da quando sorsero le coope-

rative di stato, che dettero a impiegati e funzionari, a prezzo di favore, degli appartamenti comodi.

Purtroppo vi furono abusi, furti, speculazioni; purtroppo chi ebbe un ricco alloggio fu il « pezzo grosso », che avrebbe potuto procurarselo col danaro suo, e non con quello dello stato!... Purtroppo questo costò al governo più di quanto renda alla maggioranza dei dipendenti governativi... ma aiutò a risolvere l'arduo problema degli alloggi, specie nella capitale e nei grandi centri.

Intanto sorsero e sorgono istituti parastatali e cooperative private, in modo che, in avvenire, tutti potranno avere un decente alloggio in proprietà.

Questo sarà un gran coefficente di ordine sociale, perchè la casa, almeno nel novanta per cento dei casi, significa onestà, ordine, moralità.

Vediamo le bambine: quando avevano una cameretta in comune con la nonna, o colla zia, o colle sorelle, oppure « rimediata » con vecchi mobili, la tenevano in disordine e la sfuggivano; quando ebbero la loro bella stanzetta, messa bene, vollero curarne in persona la pulizia, l'abbellirono e vi passarono ore beate.

Nello stesso modo, una padrona di casa, costretta a vivere in quattro buchi, costretta, per cercare un oggetto posto in un cassone, a buttar sempre tutto sottosopra, sente ben di rado amore all'ordine e alla pulizia. Ebbene: trapiantata in un quartierino decente, pulito, di grandezza sufficiente, dove ogni oggetto possa avere il suo posto, ella *muta pelle* e diviene una buona massaia...

***

Nell' anticamera di ogni appartamento, o nel corridojo d' ingresso di ogni abitazione, dovrebbero essere scritte queste bene accoglienti parole:

« Son la tua casa, t' amo,
« e tu, la tua casa riama ».

Infatti, uno dei più grandi doni dati dal Signore è la casa... non quella in cui si abita transitoriamente, per poche settimane, ma quella in cui abitò soltanto chi ebbe il proprio sangue e portò il proprio nome; quella che fù fabbricata dai propri maggiori; quella da cui si parte con uno stringimento di cuore, voltandosi indietro finchè è possibile scorgerla; quella in cui si torna nell' ora del dolore, colla sensazione di posare tra braccia materne;... quella che rappresenta il porto per finire la vita, dove sarebbe dolce chiudere gli occhi nella pace eterna.

Un vecchio signore raccontava come un giorno, a Monte Carlo, egli fosse stato preso dalla tremenda febbre del gioco e avesse buttato sul tappeto verde tutto il suo cospicuo patrimonio. Non gli restava più che la casa paterna. Ebbene: tanto era radicato in lui l' amore per la sua casa, che egli riebbe la lucidità di mente, sentì calmarsi la febbre e trovò la forza di vincersi e di fuggire.

***

Nulla è più femminile dell' amore per la casa, nulla è più femminile e signorile del lavoro per

averla bella, per mantenerla bella, per renderla sempre più bella.

— *Parva sed apta mihi* — (piccola, ma adatta a me) fece scrivere l'Ariosto nella facciata della sua... e adatta a sè stessi dovrebbe essere, in regime fascista, la dimora di ognuno, lasciando lo sfarzo e le inutili sale ai gran signori, e accontentandosi di quanto basti alla comodità dell'esistenza.

***

Nella scelta dell'appartamento (quando questa scelta è possibile) bisogna badare alla moralità del casamento, alla sua solidità di costruzione, alla sua apparenza almeno pulita, se non potrà essere signorile.

Così pure, se la scelta è possibile, l'abitazione dovrebbe essere sempre un po' fuori del centro cittadino (ma ad esso ben collegata con trams, autobus), tra il verde o, almeno, affacciantesi sul verde, esposta a levante-mezzogiorno, oppure a mezzogiorno-ponente, con nessuna stanza a nord ecc...

Ma, siccome, nella grande maggioranza dei casi, bisogna tenere quello che si è ereditato, o che il mercato dà, bisogna adattarsi e combinare nel modo più pratico e igienico che è possibile...

Vi è una stanza a nord? Ebbene: il miglior modo di usufruirla è per guardaroba (se ci si può permettere il lusso di averla), o per stanza da pranzo (se vi si entra solo per i pasti), o per salotto (se vi si entra solo per ricevere).

Le camere a mezzogiorno, in cui dura più a lungo il passaggio della luce solare, debbono essere riserbate per viverci e per dormine.

La cucina deve essere a settentrione, nella parte più fredda della casa, perchè ella ha sorgenti di calore nei fornelli, e deve essere luminosa. La luce deve venire da sinistra, perchè chi cucina possa vedere ciò che cucina. Essa dovrebbe essere possibilmente un po' lontana dalle altre camere, per non invaderle con odori che possono recare disturbo e disgusto. Nelle ville lussuose e anche in molti appartamenti e villini, essa è posta nel sottosuolo, ma questo o affatica enormemente la padrona di casa che voglia vigilare, o lascia tutto in balia della servitù.

Quando la cucina è nel sottosuolo, un montacarichi o piccolo ascensore porta i cibi e il vasellame in camera da pranzo, andando a finire in una credenza nello stile della stanza, appositamente costruita. Basta che il domestico ne apra lo sportello, per avere i piatti e le vivande. Generalmente, però, il montacarichi va a finire in uno stanzino chiamato col nome francese di « *office* », dove c'è anche un fornello a gas, un armadio contenente vasellame, l'occorrente per il thè ecc.

***

Ricordate quel romanzo di Marcel Prévost, scritto con l'intento di fare espellere dalla Francia le istitutrici straniere immorali e spie, che s'intitola « Gli angeli custodi »?

Ricordate quelle tre sorelle, figliole di un modesto professionista, bene educate e bene istruite, pur non avendo mai avuto un'istitutrice? Ricordate quel loro appartamento in un antico palazzo con scalone e portinaio, dove esse soltanto in luglio potevano avere di sbieco un piccolo raggio di sole?... ma che abitavano volentieri perchè era signorile?...

Nella vita troppo spesso succede così, il benessere e la salute sono sacrificati all'apparenza... Il sole è sacrificato, pur di poter mettere sull'indirizzo « Palazzo Y », l'igiene è sacrificata alle parole « la livrea del *nostro* portinaio » e ciò non *deve* essere, se in casa ci sono dei bambini e se non esiste giardinetto o terrazzo, dove essi possano trascorrere parte della giornata.

***

Le case ideali sono quelle divise in tre parti: la parte, dirò così, di rappresentanza, formata dalla stanza da pranzo, dal salotto o dai salotti, e dall'anticamera; la parte delle stanze da letto e della stanza da gioco o da studio per i bambini; la parte del servizio, stanze per i domestici (con relativo gabinetto e, possibilmente, bagno), cucina, dispensa o « *office* », e stanza da bagno per i padroni.

Per le case modestamente signorili, di sei o sette camere più *il servizio*, la sala da pranzo, lo studio, il salotto, o biblioteca saranno raggruppati intorno all'anticamera e comunicanti fra di loro; le camere

da letto saranno vicine alla stanza da bagno; la cucina sarà accanto ai locali di servizio, cosa necessaria per i condotti dell'acqua e delle fognature.

Una casa con tutte le stanze comunicanti, è sempre preferibile ad una che abbia tutte le stanze libere; nel primo caso, una porta si può benissimo chiudere mettendovi davanti un mobile, un quadro, una tenda, oppure facendo servire il vano da comodo armadio a muro, oppure tappezzandolo e riducendolo a nicchia per statuette, libri ecc. ecc., oppure usufruendolo come angoletto, dove si legge e si lavora di sera.

Gli armadi a muro dovrebbero abbondare; uno dovrebbe essere in cucina, uno in camera da bagno, uno in camera dei domestici, uno o più nei corridoi; se lo spessore dei muri non lo permette, si dovrebbero adottare per le stanze *non* di rappresentanze, gli armadioni tipo svizzero, cioè parte incastrati nel muro e parte sporgenti dal muro.

Corridoi

I corridoi possono distinguersi: in corridoi di servizio, in corridoi che fungono da anticamera, e in quei larghi corridoi-galleria che disimpegnano magnificamente i salotti e sono provvidenziali, quando la padrona di casa riceve e vuol far ballare la gioventù. Vanno resi simpatici, usufruendo lo spazio tra due porte o due finestre con un quadro, un arazzo, uno stipo, un mobiletto; utilizzando un vano con una poltroncina, con un

divano, con un piedestallo sorreggente una statua; riempiendo una nicchia con una bella lampada, con un artistico portafiori... e mettendo molti tappeti e molte piante fiorite.

***

Elementi essenziali di una casa sono i pavimenti e i parati. I pavimenti dei paesi freddi sono i *parquets* di legno e di *linoleum*. Il *linoleum* è ora molto usato, perchè resiste al logoramento ancora più che il legno di rovere e le piastrelle di cemento, si pulisce facilmente, e si adatta a qualunque stile di decorazione e di arredamento, specie nei tipi nuovissimi a disegni penetranti.

Esso è particolarmente pratico, perchè può ricoprire e rendere elegante qualunque vecchio impiantito di mattonelle o di legno; perchè, quando un inquilino cambia casa, può essere portato con sè; perchè, nelle case di cemento armato, elimina le noiose risuonanze fra piano e piano; perchè si presta anche per *zoccolatura* di pareti.

I pavimenti dei paesi caldi sono fatti con piastrelle di argilla o di cemento o con quel magnifico tipo così detto napoletano, a vivaci colori.

L'industria italiana ci ha dato delle carte da parato veramente meravigliose; ma, nelle ville moderne, molti preferiscono le pareti levigate tutte in una tinta, o inverniciate di chiaro, o con la carta tinta tutta di un colore.

Le porte verniciate in scuro, danno molta signorilità ad un appartamento, specie se sono di

buon legno, e se hanno qualche piccola decorazione dorata. Le porte verniciate di bianco sono più adatte ad appartamenti di villini o per campagna; esse vanno protette, accanto alla maniglia, da un riquadro di cristallo, — come vanno protetti i muri accanto all' interruttore della luce elettrica — e vanno spesso lavate in acqua tiepida con poca soda.

L' arredamento della casa

In questo campo non bisogna fare paragoni odiosi con l' estero e con le case operaie e borghesi all' estero. Bella forza se la casa vi è più comoda, calda, e accurata!... Nella Germania umida e boscosa, nell' Olanda che sta sotto il livello del mare, nella grigia Svezia, nella gelida Norvegia, la gente vive tappata in casa per dieci mesi. Gli italiani, invece, vivono per dieci mesi all' aperto, sui balconi, nei giardini, nelle piazze, nelle vie. E poi... « l' argent fait la guerre » e anche qui è questione di denaro. Gli italiani sono più ricchi di prole che di materie prime e di colonie; essi, presi nella gran massa, hanno sempre guadagnato e guadagnano quanto basta a pagare il pane, due stanzette... e non altro...

Un benemerito, grande e vecchio industriale diceva anni or sono: « la mia esperienza insegna che un oggetto o un mobile di buon gusto costa presso a poco quanto uno di gusto cattivo, e che, nella maggioranza, il borghese italiano sceglie quello di cattivo gusto ».

Adesso non è più così. Nella nuova êra fascista, col nuovo ordinamento sindacale, con il « dopolavoro », con l'educazione artistica, con i viaggi all'estero di studenti e operai, con il recentissimo concorso dell'Opera nazionale dopolavoro per l'arredamento economico della casa, bandito con un magnifico messaggio di S. E. Turati, abbiamo progredito anche in questo ramo e saremo arrivati fra breve a una forma di arte per la casa.

Vedremo di sicuro presto grandi artisti disegnare modelli per l'ebanista, lo stipettaio, l'orafo, il fabbro, il vetraio, la ricamatrice, l'incisore, l'intarsiatore, il ceramista...

Intanto, ottimo segno dei tempi è il ritorno graduale alla semplicità della linea, l'abbandono dello sfruttato e odioso « *liberty* » o stile nuovo, e il ritorno all'antico. È vero che, accanto al ritorno all'antico, abbiamo il *cubismo*, il quale disegna case simili a grandi cassoni di lavandaia o a immensi « *sylos* » per deposito di grano, ma appunto questo eccesso riporterà più volentieri alle linee sobrie e signorili dei grandi maestri, i quali avevano studiato a fondo la natura, la poesia e la musica, oltre che il loro mestiere... e tutto avevano tradotto in bellezza...

***

Negli anni precedenti la grande guerra, con l'invasione del gusto tedesco, gli italiani misero nei solai, o fecero legna da ardere di tanti mobili buoni e belli; dei grandi tavoli così detti tavoli-refettorio con i pesanti immensi lastroni di noce,

degli stipi severi, dei piccoli tavoli bolognesi... e gareggiarono nell'avere lustri mobili di legno brillante, porcellane tedesche, imitazioni di bronzi e di maioliche, tutto stile « liberty ».

Ma poi, siccome molti non buttarono le caffettiere cesellate a sbalzo, i bei bronzi, i soprammobili impero, le deliziose chicchere veneziane, ma le posarono su quei mobili *nuovi*, vennero degli « interni » degni di una esposizione di cattivo gusto.

Ora, invece, si tolgono dai cassetti, dai ripostigli e dai solai, si ricercano presso antiquari di lusso e presso rigattieri, gli autentici velluti di Genova e i velluti rasati di Venezia, i damaschi e le seterie cinesi e bizantine, gli arazzi di Mantova, di Ferrara, di Firenze, di Siena, gli scialli di Persia e le trine di Burano, le stoviglie dai disegni ingenui e le vecchie ceramiche di Laveno, di Ghirla, di Isolabella, le cuccume di rame battuto, i piatti di peltro. Ora si prova una vera gioia artistica trasformando un angoletto, ammobigliando un salottino, circondandosi del rozzo ferro diventato stelo, rosa, bellezza.

Ormai, nella buona borghesia colta e istruita, non si ammobiglia una casa entrando in un magazzino, ma si cercano pazientemente mobili e stoffe buone nello stile preferito, soprammobili intonati che diano un'impressione di bellezza.

Ma per questa ricerca, occorre avere del tempo a propria disposizione, avere una buona cultura in materia, fatta sui libri o nei musei, e aversi creato o perfezionato il gusto.

***

Massimo D'Azeglio, gran signore e artista, che, dalla madre, la bella e intellettuale Cristina dei marchesi Morozzo della Rocca, aveva ereditato un gusto finissimo, così consigliava la figliola Alessandrina, quando doveva « mettere casa » a Macerata.

« Trattandosi di locali nuovi, tieni per regola che con mobili di legno naturale lucidi, percalli, damasco in lana e simili, si può ammobigliare benissimo... Se poi sono locali antichi, con infissi e stucchi dorati, allora è altra cosa, e bisogna armonizzare il nuovo col vecchio »...

... Guardiamo, invece, ciò che è successo cinque o sei anni or sono, per le sale da pranzo, e per chi ha voluto seguire la moda del momento.

Tutti hanno voluto avere del 400 o del 500, e hanno buttato via la loro roba, che era buona anche se non aveva uno stile; ma il 400 o il 500 autentico o ben imitato costa... quell'occhio che non tutti potevano sacrificare.

Ne sono uscite grottesche e pietose imitazioni in abete dipinto di nero (come le casse da morto della povera gente), imitazioni che, col calore estivo, hanno incominciato a scricchiolare e a fendersi, imitazioni degne appena di trovare posto in un andito buio.

Non parlo dei candelabri tipo antico irruginito, le cui candele sono dei bussolotti giallognoli; nè

dei bronzi di carta pesta, nè dei tappeti antichi fabbricati in serie nel 1925, nè delle mezzine o brocche o catini che un bazar vende a L. 15,95, e che sono ribattezzate per Faenza o Copenaghen.

Oh, la dolcezza, in confronto, dei vecchi mobili impellicciati di noce, senza pretese, colle loro tovagliette ricamate, della lampada modesta, del sofà alla turca, fatto di morbidi cuscini, dove i bambini giocavano allegramente, dove il padrone di casa sedeva con un respiro beato leggendo il giornale, dove c'era un'atmosfera di sincerità e di intimità...

Oppure qualche altra signora ha trasportato in sala da pranzo alla rinfusa comò, comodini e inginocchiatoi (il cui posto sarebbe nella camera da letto), i barattoli di un'intera farmacia antica, il rame di due cucine, l'incensiere della cappella di famiglia, mille « bric à brac » pescati dai rigattieri, con un risultato da esposizione del cattivo gusto, anche se qualche oggetto è realmente autentico e di valore.

Se tutto ciò provasse l'amore alla famiglia e alla casa, potrebbe ancora passare, ma, troppo sovente, tutto ciò prova la pretensione, l'ignoranza femminile e il suo gusto da rifare.

Invece, se in una famiglia vi è un mobile, anche uno solo, veramente bello, autentico e adatto alla sala da pranzo, la padrona di casa cerchi d'intonarvi tutti gli altri, cercandoli senza fretta, col consiglio di un intenditore equilibrato, e non circondando quel mobile con imitazioni fatte dal falegname di casa. Parlo di imitazioni e non di copie, perchè

le copie ben fatte hanno il vantaggio della linea, senza lo svantaggio dei tarli e dei microbi.

Se questa signora vive in un grande centro, ella può facilmente raggiungere il suo scopo, girando antiquari e rigattieri, frequentando le vendite all'asta e munendosi di precauzioni contro le miriadi di microbi; se vive in un piccolo centro, adotti senz'altro lo stile antico della regione dove abita, e giri le case dei contadini, della piccola borghesia e di famiglie decadute, in cerca di roba buona, pulita e ben conservata, di accessori e di soprammobili dell'epoca prescelta.

Ricordi poi che, in un qualunque ambiente in istile, non bisogna abusare di elementi decorativi, e bisogna attenersi, nei lavori fatti in casa (per esempio tende e paralumi) a tinte intonate, eguali ed esattamente dell'epoca. Così pure bisogna evitare anacronismi, come il campanello elettrico che non era stato inventato, e in cui vece si adoperavano quelli a mano, posti sullo speciale vassoino d'argento; saper ben mascherare il termosifone, e ben foggiare a luce elettrica le lampade create per olio o petrolio o candele.

Anche nella decorazione floreale vanno mantenuti certi colori. Per esempio: il 400 e il 500 acquistano grazia dalle rose di ogni mese, dalle grosse margherite gialle comuni, dalle dalie (non cactus). Lo stile Impero, composto di oro, argento e verde, ha bisogno non di fiori sfacciatamente rossi, ma di fiori bianchi, di capel-venere sottile, di mimose giallo dorate...

E, a proposito dell'Impero che oggi trionfa (quando è autentico), conveniamo che esso è la negazione della praticità colle sue rigide mensole senza cassetti, e presuppone, accanto alla sala da pranzo, una di quelle stanze che i francesi chiamano « office », dove, in una credenza di « stile praticità », ci sia il vasellame e l'argenteria di uso giornaliero.

Tutto ciò dimostra che non è semplice e facile avere una casa in stile, e che questa casa richiede una padrona intelligente e colta, un ambiente raffinato, servitù in quantità e di « qualità », argenteria e biancheria ricca e molta, cibi raffinati e costosi! Tutto ciò per non cadere nell'odiosità di « calzare », come dicono i veneziani, « una scarpa e uno zoccolo ».

Persuadiamoci che mobili ben tenuti, ben lucidati, colle maniglie perfette, colle stoffe in ordine, costituiscono un valore di signorilità, se non di denaro... e che una casa modesta, ma tutta intonata, vale più di un falso e pretenzioso « Regina Anna » o « Luigi Filippo ».

La disinfezione indispensabile (a patto della quale soltanto si può introdurre in casa qualche mobile usato), si può fare esternamente col petrolio, o con una gran saponata di lysoformio, o con dei preparati pronti in commercio con relativi spruzzatori tipo *flit* o *flyt;* la disinfezione dei cassetti e di tutto l'interno va fatta con una spugna imbevuta di sublimato corrosivo, all'1,5 per mille. I tappeti e le stoffe siano mandati negli appositi stabilimenti

di disinfezione, e siano usati soltanto se si è *certi* della possibilità d'una disinfezione *perfetta*.

L'anticamera

L'anticamera si può creare anche da un corridoio, purchè esso sia largo almeno m. 1,80. A due metri di lunghezza lo si chiude o con una gran porta vetrata, o con una bella tenda in velluto, o con stoffa antica o moderna. Oppure anche si può far costruire un mobile, che chiamerò *attacca-panni-doppio*, nello stesso stile del salotto o dello studio su cui si apre l'anticamera, e con esso dividere, a guisa di tenda, il corridoio. Basta lasciare un *passaggio* di circa 80 centimetri, che porti dall'ingresso alle altre stanze della casa.

Anche dal lato che non dà sull'anticamera, il mobile sarà porta-ombrelli e porta-mantelli, non solo, ma avrà una mensola per mettervi l'apparecchio telefonico, l'elenco telefonico, un libretto di appunti, a cui deve essere attaccata una matita.

Il mobile va fissato solidamente con cerniere a vite a una striscia di legno murata al muro; adoperando il cacciavite, esso potrà essere spostato e messo parallelo al muro, in modo da non ostacolare il passaggio eventuale di casse, bauli ecc.

Non esito a dire che questo è il modo migliore di ottenere una piccola graziosa anticamera; una cassapanca con un bel cuscino, oppure anche una sola sedia in stile, una bella incisione o acquerello o acquaforte completano benissimo l'ambiente.

Dove la divisione dell'anticamera dal corridoio è operata mediante una tenda, si può usufruire di un comune attaccapanni. Esso è, in tutti gli stili, il mobile che più difficilmente è bello!... Talvolta ha la forma di scaffale per libri, sul primo piano del quale si posano i bastoni e i cappelli, e sui cui altri piani si mettono, ben ripiegati, i soprabiti; ma, generalmente, esso ha, in alto, dei cunei variamente torniti, destinati a reggere gli indumenti, cunei allineati su di una tavola di legno, e collegati con bastoni e con colonnine alla parte bassa, destinata agli ombrelli. Esso diventa subito più elegante, se la parte del muro su cui il mobile è posato, è foderata con una bella stoffa nello stile dell'anticamera.

Quando il portamantelli consta solamente della parte superiore, allora si pone sulle pareti un rettangolo di stoffa, ben fissata, che arrivi sino a terra, si pone sotto di esso un lungo sgabello basso, col cuscino della stessa stoffa, e si provvede un porta-ombrelli.

A questo scopo si usufruiscono oggi le antiche « giare » per olio e per vino, antichi posa-molle di caminetto, antichi vasi di ceramica, majolica o ferro, e anche immensi bossoli di granate della recente guerra.

Quando il lume è in ferro battuto, il porta-ombrelli dovrebbe essere foggiato sullo stesso disegno.

Dato che le anticamere hanno generalmente poca luce, l'illuminazione deve essere data da potenti lampadine, che vanno spesso lavate.

In quanto al lampadario, sia pendente dal soffitto, sia sotto forma di « applique », esso può variare all'infinito, ma deve accordarsi con i mobili e con lo stile di essi.

In un'anticamera è necessario ci sia qualche cosa su cui sedere, quindi cassapanca con relative poltrone, o sofà con seggiole, oppure delle seggiole in cuoio, o in tutto legno, o col sedile di paglia, o imbottite ecc. È necessario vi sia pure uno specchio posto a giusta altezza, un tavolo o una *consolle* o una mensola, a cui appoggiarsi per scrivere un rigo su di una carta da visita, firmare una ricevuta ecc.

Un ricco tappeto o una bella pelle di animale davanti alla cassapanca o al sofà o la *consolle,* dà subito un'intonazione signorile all'appartamento; un vassoio sempre pronto, servirà a portare le carte da visita e la corrispondenza ai padroni di casa.

Se l'anticamera è vasta, essa può venire ammobigliata con comò ed armadi antichi, con specchi, abbellita da quadri e stampe, in modo da fungere quasi da primo salotto. Naturalmente tutto ciò è possibile e consigliabile quando vi sia un ingresso di servizio e un corridoio di servizio... dato che mal si addirebbe far passare macellaio, lattaio o carbonaio su ricchi tappeti, accanto a mobili di lusso e di stile.

Vi sono poi degli armadi antichi e altri di stile inglese, che si possono mettere in anticamera e riempire di libri, oppure anche servire per riporvi

biancheria e vestiti, col doppio vantaggio dell'estetica e della praticità.

Quando l'appartamento è molto vasto, nell'anticamera si trova spesso un *gong* per dare l'avviso che è pronto in tavola. Per questo gong, i tipi orientali autentici vanno preferiti; un tipo nuovo del dopo-guerra, è quello formato da un bossolo di granata in ottone ben lucido, di giusta grandezza, sospeso artisticamente tra motivi ornamentali in ferro battuto, con un grosso *battacchio* pure in ottone, finito da un fiocco di grosso cordone.

Arazzi, quadri, stampe, purchè veramente buoni, incorniciati in armonia con gli altri mobili, aggiungono eleganza e interesse all'anticamera al pari di trofei di armi e di caccia. Anche un'arazzo intessuto con lo stemma di famiglia, quando lo stemma è autentico, trova bene posto su di una cassapanca antica coperta di vecchio velluto, o di vecchia stoffa, in cui *tornino* i colori dello stemma e dell'arazzo.

Delle piante, un gran vaso pieno di verde e di fiori non dovrebbe mancare mai... e la padrona di casa dovrebbe particolarmente curare l'addobbo, l'ordine e l'eleganza della prima stanza che si apre ai famigliari e agli ospiti, che deve dare la prima impressione di gusto, d'arte, o, almeno, di accuratezza.

La stanza da pranzo

Non solo nella piccola modesta borghesia la stanza da pranzo è la stanza dove si studia, si

lavora, si mangia e si vive sempre, ma anche in questi anni del difficile dopo-guerra, della rivalutazione della lira o dei rovesci di fortuna, lo è talvolta per una classe veramente fine e signorile.

Conosco una signora, che porta uno dei più bei nomi dell'aristocrazia piemontese, e che è stata relegata per dolorose, immeritate circostanze, in un quartierino all'ultimo piano (senza ascensore), di un tranquillo casamento suburbano.

Ella ha potuto salvare dalla rovina alcuni autentici mobili Impero di casa sua, e ne ha usufruito per avere un salotto che è anche camera da pranzo, e che è veramente signorile e di gusto. Dato che in quello stile non esistevano credenze, ella ha ridotto tale uno di quei alti mobili, adorni di due colonnine e di bronzi, che stavano nello studio del padrone di casa, che servivano per mettervi libri e registri e per scrivania.

Nel cassetto superiore, la signora tiene le posate di uso giornaliero; nei cassetti inferiori la biancheria da tavola, mentre il vasellame sta nel grande spazio centrale.

Quando è l'ora del pasto, ella apre lo sportello che, ricadendo, forma un piano orizzontale, e lo copre con una tovaglietta ricamata a motivi Impero, affinchè la sua domestica se ne serva pel servizio di tavola.

Un sofà dell'epoca, alcune belle sedie relative, una *consolle* col suo specchio a colonne, una *psychè* (specchio grande posato su due piedi) ricca di bronzi, la tavola non molto grande e rotonda, due

tavolini alti e snelli, dal piano rotondo in marmo scuro, uno carico di riviste, l'altro col servizio da thè... fanno un insieme molto signorile, di cui la signora è giustamente fiera.

Alle pareti sono appese alcune belle stampe Impero e alcune miniature di parenti suoi, vissuti all'epoca di Napoleone, mentre una ricca lampada decorata con corone e con palme pende dal soffitto. Il brutto pavimento è coperto da un gran tappeto color argento e verde, e pochi soprammobili autentici completano l'ambiente.

Un giorno andai da quella cara amica e la trovai che stava nell'unica stanza, stirando qualche cosa col ferro elettrico; ella mi mostrò, tutta soddisfatta, il lavoro delle due ultime settimane, aggiungendo: « Quante cose s'imparano nella cattiva fortuna!... L'anno passato avrei regalato certa roba, che quest'anno ho utilizzata molto bene! »

E mi fece vedere due camicie per la sua bimba, che aveva ridotto da due sue da notte e ricamate a fiori e a pisellini, con gusto squisito; due paia di « culottes » in seta nera, « rimediate » da un vecchio vestito di *foulard* e finite con bei festoni a mano.

« Adesso ti darò una tazza di thè » aggiunse allegramente « ma ti prego di chiudere gli occhi per cinque minuti ».

Acconsentii ridendo... e quando li riapersi, non potei trattenermi dall'abbracciare la cara signora... Il ferro da stiro, la coperta, la biancheria erano scomparsi, il tavolo centrale appariva lucido, coperto da un vecchio broccato a coroncine Impero;

la macchina da cucire era « rientrata » nel suo tavolino, su cui la mia amica aveva posato un vecchio scialle dell'epoca, dei fiori e dei ninnoli... E quella, che prima era la modesta camera di una cucitrice, appariva ora un elegantissimo salotto... salotto in cui la nostra Regina, tanto buona e cara, semplice di quella semplicità che è virtù e signorilità squisita, non avrebbe sdegnato certamente di entrare!...

E questo esempio può essere imitato... anzi è bene che sia imitato da due fidanzati che debbano mettere su casa, non abbiano mobili di famiglia, e sappiano di poter disporre di un'unica stanza per pranzo e per salotto.

Basta che i fidanzati cerchino con calma e avvedutezza, non dagli antiquari di gran nome e di gran lusso, ma da rigattieri; abbiano un modesto falegname molto abile nell'aggiustare e nel lucidare... e dicano ai parenti e agli amici di attenersi, per i doni di nozze, al determinato stile scelto. Così potranno avere, con egual spesa, non un ambiente dozzinale, ma dei mobili di gusto e solidi, del vasellame, biancheria, argenteria intonata. Poi, coll'aumentare del benessere famigliare, non sarà da buttar via la roba del *primo impianto* (cosa sempre dolorosa, perchè ogni cuore ben fatto è attaccato ai ricordi), bensì da lasciare ai figlioli.

Un altro tipo di camera da pranzo-salotto è quello che si può avere raggruppando, intorno ad una bella credenza antica che abbia, dietro, una specie di rastrelliera o di « alzata », un divano, una tavola,

sedie, poltrone e qualche tavolino nello stesso stile. Sull'unico grande mobile, (di cui la parte alta va foderata con buon damasco autentico), si posano piatti d'argento, o di peltro o di maiolica; analoghi si appendono alle pareti.

Cosa essenziale per la stanza a doppio uso, è l'avere un mobile che serva da credenza e ne faccia il servizio, pur senza averne l'apparenza, e avere un bel tavolo. Il resto si improvvisa facilmente con un po' di gusto, specialmente ora che i *sommiers* (elastici da letto), con un materasso, coperti con belle stoffe nello stile dei mobili, con molti cuscini, combinano benissimo un angolo elegante.

* * *

Un'altra signora che ha un piccolo pianterreno con un minuscolo giardino, ha battezzato l'unico ambiente « di rappresentanza » che ella possiede « la stanza dei mandarini » e ne ha fatto una cosa deliziosa, spendendo anche poco.

Da essa è bandita la gravità che viene dallo stile Impero, o Rinascenza o 400.

La parete è laccata in color greggio fino a un metro dal suolo; al disopra è tirata una grossa juta color crudo, su cui spiccano pochi e gai quadretti a olio e a acquerello rappresentanti vari momenti di vita del mandarino; alberelli sullo sfondo dello stretto calabro-siculo, piante in fiore a Taormina, boschi di frutta d'oro in Sardegna. Sotto la juta corre, intorno alla stanza, uno zoccolo di legno lucido e allegro che sorregge numerosi libri e pochi bei ninnoli. L'unico mobile-buffet

e la tavola sono in acero; il tavolino da thè e un tavolo che serve per riviste, sigarette ecc. hanno una copertina lavabile dipinta a mandarini. Il comodo *sofà-sommier* riprende il giallo motivo nella coperta di bellissima lucida « cretonne », cretonne che copre anche varie comode poltrone, sotto forma di cuscini. Le seggiole di legno chiaro, col sedile di paglia intrecciata, hanno un cuscino legato con nastri color oro. Anche il servizio da thè è di ceramica sul tono del marrone dorato. Il lume centrale è formato da un grande *tamburo* di trina a grosso punto di Venezia con trasparente giallo, sospeso con grossi cordoni al soffitto. Una trina eguale a quella del *tamburo,* incastrata in grossa tela color Champagne, forma una copertura originale al mobile facente funzione di credenza. Delle tendine in *foulard* color oro danno una luce simpatica.

Se qualcuno non trovasse di suo gusto il motivo... gastronomico dei mandarini, si componga una bella « camera delle rose » o « dei lillà », con delle tendine rispettivamente in batista rosa e viola (di cui si mantiene la tinta immergendole spesso in un bagno di colore); se qualcuno non amasse l'uniformità dei colori, abbia almeno mobili chiari, un sofà « *sommier* » coperto, in estate, di bella stoffa e, in inverno, da una bella coperta di pelo; abbia la mensola che corre lungo le pareti della stanza, poi ninnoli, fotografie, ricordi, fiori, e libri, molti bei libri nell'angoletto dove la padrona di casa si trattiene più a lungo.

Le tovagliette di colore crudo, dipinte a rose o a lillà, — oppure di *taffetas* nero con riporti in *cretonne,* oppure a riporti di tazze, frutta (vedi cap. VIII), oppure a frutta ricamate in cotone o in raffia tipo « della Robbia » sono indicatissime.

Se, poi, l'ambiente è vasto, una metà di esso, con una vera credenza di bel disegno, una mensola relativa pel servizio di tavola e un bel tavolo, può servire da stanza da pranzo; l'altra metà può ospitare uno stipo, una libreria, una scrivania, i tavolini da thè e da lavoro, e servire da salotto. Nelle nuove costruzioni, spesso due stanze sono unite e divise da un arco, da una tenda o da una grande porta a vetri. Ciò è molto comodo, specie nei giorni in cui la signora riceve.

E ancora, quando la stanza è sufficientemente vasta, e la padrona di casa possiede il piano, può trarne partito per aver un secondo angolo molto intimo e carino. Se, poi, il piano è a mezza coda, la parete tutta è ormai piena... e ben piena! Basterà avere una lista di damasco stesa sul lucido istrumento o un vecchio sciallo, o un bel ricamo, al cui colore s'intoni il paralume di un vaso ridotto a lampada, dei fiori in una coppa di vetro soffiato, un quadretto appeso, un portacenere d'argento...

Ora, per motivi igienici, le tende di stoffa sono... in ribasso; quando lo stile non richiede « *il capriccio* », i teli laterali, i grossi cordoni ecc. si preferisce una « store » appesa ad un lucido bastone di ottone, oppure si tappezza il vano della finestra con la medesima stoffa dei mobili, e si

applicano due tendine ai vetri. Per le tendine, negli ultimi dieci anni, furoreggiò il « filet » sardo; ora va molto il merletto a fuselli tipo antico, con disegni antichi... disegni a rami di corallo, fiori, figurine veramente meravigliosi.

Vanno pure molti e svariati tipi in batista colorata, in « foulard », a rete ricamata a colori — ma le tendine in tela medioevale ricamate o con incrostazioni di merletto a mano, restano sempre moderne e belle.

Molto usati per le finestre della camera da pranzo, sono i vetri veneziani, o vetri artistici comunque colorati.

***

E, ancora in tema di camera da pranzo, nelle famiglie modeste, dove il padrone di casa è « alla buona », e non vuol mutare i vecchi mobili, la moglie o le figliole sappiano dare un'apparenza accurata e signorile anche a mobili di poco valore. Essi sieno sempre ben lucidi, abbiano le maniglie intatte, abbiano le mensole coperte da belle tovagliette candide con ricamo o merletto, il cui « motivo » sia ripreso nelle tendine, nel paralume, nei tappetini da tavolino.

Ma se, poi, signora e signorine, vogliono dare un aspetto più moderno alla comune stanza da pranzo formata da credenza, contro-credenza, tavolo e sofà, tolgano tutto il bianco e lo sostituiscano, per esempio, con un bell'azzurro Savoja. La carta da parato, il grosso cordone che regge il lume, il paralume o la frangia intorno al lume,

le tendine, la stoffa che copre le mensole, i tavolini e l'interno della cristalliera sieno di poche gradazioni di azzurro; la tovaglia che sostituirà il vecchio tappeto in velluto, sia in tela greggia, ricamata con cotone color pavone. Nella cristalliera sieno tolti gli astucci colle posate e sia disposto qualche bell'oggetto d'argento, di porcellana, di cristallo. Sulle pareti vengano appesi dei piatti di ceramica con fondo azzurro. La signora o le signorine ricoprano anche il sofà con stoffa intonata e l'adornino di bei cuscini nelle varie e molte gradazioni della tinta. Vi facciano piovere bene la luce da un'apposita lampada, affinchè il babbo, che vuole passare una lieta ora, leggendo o chiacchierando, nell'intimità della sua onesta e modesta famiglia dabbene e lavoratrice, abbia tutte le comodità a cui ha diritto...

E qui viene opportuno il dire alla moglie e alle figliole di un signore « alla vecchia », cioè poco abituato ai salotti, e che preferisce rimanere in camera da pranzo, dopo avervi mangiato, che è per esse doveroso sacrificare al benessere e al desiderio di lui, le loro nuove e pur legittime esigenze di passare in altro ambiente... ma che, però, possono conciliare con un po' di furberia l'una e l'altra cosa. Per esempio: se il padre troverà il salotto caldo, la poltrona morbida, il tavolino per il giornale ed il portacenere a portata di mano, la luce proprio spiovente sul comodo tavolo da gioco, lascerà senza brontolare la stanza da pranzo... così come, in campagna, se troverà pronta nel suo spo-

gliatoio, o sul suo letto, o sull' attaccapanni dello studio una giacca scura, se troverà un paio di scarpe pulite, prenderà l' abitudine di lasciare, per l' ora di pranzo, la giacca da cacciatore e gli scarponi infangati...

Nelle famiglie della modesta borghesia, uomini, donne e ragazzi vengano a tavola *almeno* ripettinati e con le mani lavate con sapone bianco, per motivi d' igiene; nelle famiglie più signorili è bene si diffonda l' abitudine di mutar vestito pel pranzo, abitudine che proviene dall' educata e civile Inghilterra, dove i sudditi di Re Giorgio, anche senza appartenere ad un' alta classe sociale, indossano rispettivamente *smoking* e vestito scollato. (L' anno passato, quando lo *smoking* era di moda anche per le donne, questo avverbio « rispettivamente » non avrebbe avuto motivo di esistere...).

La biblioteca e lo studio

Grande ricchezza d' una famiglia dabbene è quella data dai libri, tanto se si tratta di libri che furono comperati dai padri o dagli avi, quanto di belle pubblicazioni recenti.

L' ambiente della biblioteca sia severo, tappezzato in colori scuri; le pareti abbiano qualche albero genealogico, qualche documento raro, incorniciato in ebano o in noce, qualche quadro di valore. Gli scaffali chiusi (biblioteche) sieno tutte in uno stile con qualche mensola, dove possa trovar posto una fotografia, un gran vaso da fiori... Particolarmente

indicato, per questi scaffali, è lo stile 500, con i suoi cancelli di ferro battuto.

Per famiglie solo modestamente abbienti, la stanza adibita a studio abbia pochi mobili, ma buoni, qualche tappeto, un sofà con poltrone analoghe in cuoio o in bella stoffa scura. Se non si possono comperare degli scaffali chiusi, si facciano fabbricare aperti, in noce, tutti eguali, di bella linea. E sul loro piano superiore si posino vasi di Murano o vecchie ceramiche con molti fiori, fotografie ecc.

Nello studio illuminato molto bene, magari con quei moderni diffusori di luce a sfera e a goccia, che aumentano molto la potenzialità delle lampadine, non manchi mai di essere in vista il nuovo insuperabile Atlante del Touring, un orario ferroviario, un calendario, e, per chi vive in grandi città o in paesi di escursioni, uno specchietto con l'elenco dei monumenti artistici, musei ecc., che oggi si possono visitare gratuitamente. Mediante l'aspiratore elettrico, la padrona di casa faccia una accurata pulizia giornaliera dappertutto e specie nei libri che la polvere, accumulandosi, facilmente deteriora...

Il salotto

Oramai il vecchio, freddo, compassato salotto, dal rigido divano duro, dalle poltrone ai lati, dall'odore di rinchiuso, dalle tende pletoriche non usa più; i mobili, *svecchiati,* disposti con garbo, ricoperti di belle stoffe, con fiori, fotografie, ninnoli artistici sulle *consolles,* sulle mensole, sui tavolini, possono venire *tollerati* e formare un *salotto di pas-*

saggio, sempre per le famiglie che ne posseggano parecchi.

È infinitamente più signorile e simpatico e generalmente usato, il ricevere le amiche nella stanza dove la padrona di casa *vive,* che è camera da lavoro, biblioteca, studio, *atelier,* e che ha, quindi, un' impronta personale, e un' intonazione scevra di pretese, ma intima e accurata.

Talvolta, ci sono in casa dei vecchi mobili goffi e tozzi, di cui marito e moglie non vogliono disfarsi per giusti e apprezzabili (anche se non sono apprezzati dalla massa), motivi sentimentali. Bisogna allora far mutar loro pelle, coprendone parte con un bel merletto antico, con un pezzo di damasco, con un vecchio scialle o ricamo; facendoli sormontare da uno specchio o da un grande orologio; dissimulandoli in un angolo poco illuminato, tra piante e fiori.

So di una signora che aveva un vecchio comò brutto, con uno specchio altrettanto brutto, e che lo addossò ad una parete, circondandolo di molti figurini del « *Corriere delle dame* », pubblicati intorno al 1840, belli e ricercatissimi. Essi, bene incorniciati, piacquero molto e, nessuno si attardò più a guardare e notare il brutto vecchio mobile...

Un' altra signora, che aveva una credenza veramente brutta, scoprì in un solaio sei tortiere tutte pinnacoli e torri, di rame, che dispose tutto intorno al mobile; due mezzine che collocò, piene di verde e di fiori, ai lati del ripiano; un bricco panciuto che mise in mezzo al medesimo ripiano; una vecchia

tovaglietta color crudo, con un grosso merletto a ferri, con cui nascose i due cassetti superiori. Nell'angoletto accanto, ella pose uno di quei lavabi antichi formati da un trepiede di ferro battuto, e da una vasca di rame, sormontata da un recipiente con rubinetto. Le amiche sapevano che là vi era acqua tenuamente profumata, e c'era un'asciugamano (con lo stesso merletto del copri-credenza), e vi andavano a bagnarsi le dita dopo il thè, o dopo una merenda a base di frutta, trovando molto nuovo l'assieme... e dimenticando di guardare la credenza.

Certi monumentali sofà, il cui *telaio* sia tarlato o non abbia valore, possono senz'altro dividersi in due; il sofà propriamente detto può diventare senz'altro *sofà-sommier*, con un materasso coperto con stoffa o con un vecchio scialle: la parte schienale, convenientemente imbottita e messa su quattro modesti piedi, può diventare un altro *sofà-sommier* come sopra.

E, venendo a parlare di vecchi scialli, ricordiamo quanto siano preziosi quelli tipo « *Cachemir* » tessuti o ricamati, quelli che furoreggiavano all'epoca del primo Impero, perchè le signore dicevano che tenevano caldo d'inverno e freddo d'estate. Essi si comperavano allora alla grande fiera russa di Mackarieff, dove erano portati a vendere dagli Indiani, al prezzo di tre o quattro mila franchi l'uno. La loro moda durò a lungo.

All'epoca del Secondo Impero, erano un complemento indispensabile del corredo di ogni fan-

ciulla, specie se di provincia, ed erano spesso menzionati nei testamenti, come legati di valore. Verso il 1860 venne la loro decadenza, e, vent' anni fa, si trasformarono in mantelli o in vestaglie o in giacche, ciò che fu un vero delitto, perchè essi rappresentano qualche cosa di prezioso, che non si fa più.

Chi ancora ne possiede, li tenga con gran cura, li preservi dalle tarme, e, se avessero qualche bucherello, li faccia subito rammendare da persone pratiche specializzate.

Se, poi, questi Cachemir non fossero più utilizzabili interi, se ne ricavino delle striscie, dei rettangoli — o almeno, dei cuscini e, infine, almeno dei pezzi sempre buoni per un coprilibro, una scatola, per ricavarne una borsetta, per coprire un porta-spilli.

Essi sono l' elemento più « gajo » della decorazione di una casa, e vi si prestano, in cento modi. Vogliamo coprire quella parete un po' panciuta, dalla carta stinta? Procuriamoci dei buoni chiodi X, solidi, che non sciupano il tessuto, nè rovinano il muro, e tendiamo il nostro scialle. Vogliamo limitare signorilmente una bella anticamera 1830? Foderiamoli accuratamente, in modo che possano sopportare, senza sciuparsi, il peso di loro stessi, e facciamoli diventare tenda o portiera. Copriamone un *sommier*, un lungo tavolo colle gambe *ad arpa*, un letto da sposi; se ne abbiamo soltanto delle striscie e dei larghi rettangoli, usufruiamone per una stanza da signorina ecc.

Una bionda giovane signora ha disposto dietro la sua scrivania uno di essi col largo fondo nero e i bordi colorati, e trova che non vi può essere sfondo più artistico per la tinta dei suoi capelli.

Ma, naturalmente, nel disporre i « Cachemir » o qualunque scialletto a frangia, o anche i grandi fazzoletti dai vivaci colori, ancora in uso nelle borgate (questi ultimi per coprire tavolinetti bassi), bisogna seguire leggi di gusto e di armonia. E ciò anche per i cuscini, che la moda attuale vuole in grande quantità dappertutto.

E qui consiglio alle amiche lettrici di avere sempre a portata di mano un lavoro, a cui possono, anzi a cui devono seguitare a dare dei punti, chiacchierando con parenti o con amiche. Ricordino che il tempo passa terribilmente presto, e che noi abbiamo lo stretto dovere di occuparne bene ogni minuto. Questo lavoro può essere un cuscino, dato che la moda ne vuole tanti dappertutto, e dato che sono un ottimo elemento decorativo.

Per esempio, prendano un rettangolo 70 × 40 di gaia « cretonne », e con della seta artificiale in matasse, di color bianco argenteo, ne lavorino tutto lo sfondo a un fitto punto di rammendo, in modo da far risaltare mirabilmente i fiori, gli uccelli, gli ornati del disegno.

Oppure prendano una « cretonne » a fondo scuro, e sottolineino tutti i contorni del disegno con un punto lungo in filo d'oro, oppure con un punto a catenina in filo d'argento, marcando, per esempio, le venature delle foglie o il centro dei fiori.

Oppure ritaglino dal panno rosso mele e ciliege, dal panno nero foglie e motivi ornamentali, e li applichino su di un fondo color greggio, fissandoli a punto festone leggiero, oppure con gomma « para », quella che usano le modiste per tirare i velluti sulle forme; oppure, adoperando tela anzichè panno, ricamino dei cuscini tipo « della Robbia »; oppure lavorino con la raffia.

Vanno anche molto i cuscini tipo Lenci, a quadrati, rombi, rettangoli, specchi di panno, sia di colori intonati, sia di colori contrastanti; per essi occorre, però, avere una grande esattezza; vanno quelli dipinti su velluto in oro; vanno quelli ovali, formati da una *ruche* di nastro, organdis, taffetas, che hanno al centro una testa di bambola, o un motivo originale che si trova bello e pronto in commercio.

Altri cuscini, che bambine e nonne possono eseguire, sono fatti, riportando su della grossa cotonina color greggio un disegno ornamentale, il cui contorno va ricamato in grosso cotone bianco, e il cui fondo va fatto a punto rammendo, in lana di una bella tinta oro, pavone, marrone-dorato ecc.

In quanto all'imbottitura dei cuscini, dato che il « Kapoc », il crine animale e la lana costano molto, possiamo procurarci quel soffice piumino delle canne di palude, avendo cura di rinchiuderlo in una prima fodera fitta e spessa.

Un'amica adopera pel suo sofà quei cuscini e cuscinetti da letto che ogni casa ha in soprannumero, e adatta loro le fodere di « cretonne » o di seta

variopinta, in forma di federe, con « volanti », cordoni, fiocchi, e con chiusura fatta da ganci automatici. Per non correre, però, il rischio di rimanere con un sofà sprovvisto, il giorno in cui arrivano degli ospiti, bisogna averne in grande quantità.

Altra cura della padrona di casa sieno le porte e gli « scuretti » interni delle finestre. Un riquadro dorato, un filetto d'oro sul bianco, sul verde, o sul color noce, lavoro di piccole mani femminili, bastano a dare un'impressione di grazia e di rifinitura all'ambiente.

Spesso la porta dell'anticamera richiede una « copertura », e ciò può farsi ricoprendola di flanellina che abbia lo stesso colore del parato, lasciando lo spazio necessario al funzionamento del catenaccio o della catena di sicurezza oppure adoperando due teli lisci della stessa stoffa del parato, teli fissati solamente in alto. Spesso anche tra due stanze è più simpatica una tenda divisionale, anzichè una porta... almeno così pensava Wagner (ricordate le sue lettere a Matilde Wesendonk, nelle quali le descriveva l'alloggio sul Canal Grande a Venezia?)

E la padrona di casa abbia cura di togliere dagli oggetti con un piumino (o, meglio, coll'aspiratore elettrico), quella che, con nome pomposo, si chiama « la patina del tempo », ma che spesso è polvere e sporcizia; di restaurare da sè, se ne è capace, o di affidare ad un buon indoratore, le cornici dorate, di lucidare a nuovo tutti i *vecchi* mobili. Se

essi sono a *spirito* (come lo sono quasi tutti) bisogna sciogliere mezzo ettogrammo di gomma lacca in mezzo litro di alcool denaturato e sfregarli, girando concentricamente. È un lavoro facile, ma che richiede molta fatica.

Se i mobili sono a cera, è molto semplice ripulirli, adoperando i preparati in commercio e un buon panno di lana.

Altre cornici venute in moda negli ultimi anni sono quelle all'uso inglese, specialmente indicate per il salotto dove la signora vive, o per ville di campagna o al mare, — che vanno generalmente col nome di « *passe par tout* ». Con una certa abilità e con molta pratica si possono fare perfette — chiudendo, cioè, stampe e vetro, oppure fotografie e vetro in una lista di speciale tela gommata colorata... In una stanza, come quella dei « mandarini » o dei « lillà », la tinta della tela può essere benissimo color greggio, o giallo, o viola. Sulla parete bianca di un villino, può essere rosso ciliegia. Se si deve incorniciare il bollettino della vittoria, o il ritratto di un Principe di casa Savoia o la fotografia di un caduto, si adoperi l'azzurro Savoia.

* * *

I paralumi che vanno ora sono di carta uso cartapecora, sfumata nella stessa tinta, dal cupo al chiaro, armonizzante col piede della lampada, piede che, generalmente, è... un vaso di Murano. La cartapecora va pieghettata fitta con grande precisione, ed orlata a macchina con un nastro di grossa seta intonato alla tinta della carta.

La carta, dopo pieghettata, va compressa e stirata con un ferro non troppo caldo; prima di essere svolta, va bucata con un punteruolo in alto e in basso, a qualche centimetro dal bordo. Nel buco va passato un cordoncino tinta su tinta.

Per sostenere la lampadina si adopera una piccola *lira* di ottone, che si posa alla bocca del vaso, *lira* che, con un' invisibile legatura interna, sostiene il paralume.

L' effetto — adoperando un vaso violaceo di Murano, o una lampadina da notte pure viola, della cartapecora sfumata dal bianco al viola e un cordoncino viola terminato in nappine di seta — è veramente delizioso...

***

Un elemento molto usato per un salotto dove ci si vive, per uno studio, per una stanzetta da fumare (fumoir), è ora il cuoio, specie sotto forma di poltrone e di sofà o di quei « tabouret », che vorrei chiamare tipo « Lenci », perchè sono spesso a spicchi, a disegni geometrici. Questi ultimi si comperano molto vantaggiosamente a Tunisi e anche a Tripoli, e sono poco ingombranti pel trasporto. Si *montano,* riempiendoli solidamente in crine.

I sofà e le poltrone ora vanno preferibilmente in cuoio naturale *tirato,* ma costano moltissimo; sempre però sono belli e di moda i sofà e poltrone di marocchino color rosso scuro, in cui la persona femminile pigramente affonda, e in cui è molto dolce fumare una buona sigaretta...

E che può esservi di più intimo di due belle poltrone di cuoio rosso, in un angolo di salotto, accanto a un tappeto color fiamma, e a un immenso vaso di bronzo pieno di foglie?... o di un piccolo sofà veneziano, sotto ad un arazzo del 700, accanto ad un tavolino laccato di verde, con una panciuta « cogoma » d'argento e delle « chicchere » dorate? O di due poltroncine medioevali accanto a un ricco tavolino con gli scacchi? o di un sofà dorato, ricamato a mano con la « tapisserie » francese, accanto a uno stipo in legno di rosa?

***

Un mobiletto decorativo di primo ordine, è un paravento che può servire a dividere in due un salone, a dissimulare una porta, a adornare un angoletto ecc. Bisogna però, che esso corrisponda allo stile dell'ambiente, o, almeno, non strida col medesimo. Se si possiede un paravento autentico giapponese e cinese, se ne approfitti per fare un angoletto tutto di quello stile e tutto autentico...

Anche le cassapanche sono buoni elementi per ammobigliamento di un'anticamera o di un salotto stile antico, sia coperte da una striscia di damasco, sia usate per appoggiarvi gingilli, soprammobili, libri, un bel fascio di spighe in omaggio alla battaglia del grano ingaggiata dal Duce ecc.

Un angolo di un salotto, che non sia soltanto di parata, ma dove si passano le serate, sia riservato a quelli che amano fare una partita. Ci sia un bel tavolo da gioco, possibilmente di quelli spe-

cialmente costruiti, che si possono allungare e aprire, nel cui interno, foderato di panno, sieno contenuti i classici giochi antichi, e anche, eventuali moderni.

Per gli scacchi e la dama, ci sono degli appositi bellissimi tavolini, che riproducono sul piano, in legno di colore diverso, la scacchiera.

La padrona di casa curi che tutto sia in ordine, che il panno sia sempre ben spazzolato e pulito, che la luce piova bene in mezzo al tavolo, e rinnovi spesso le carte da gioco, che si rovinano facilmente.

Ella poi, anche se non è un' appassionata di *poker* o di *bridge,* sia in condizione da fare da terzo o da quarto in una partita, quando il marito e i figlioli lo desiderino.

***

L' illuminazione di un salotto è, ora, a *luce diffusa,* prodotta a lampadine nascoste da una cornice di stucco messa alla parete, proprio sotto al soffitto, (la luce diffusa è molto simpatica, perchè non *ferisce gli occhi),* oppure da quattro lampadine incastrate nel soffitto, oppure da lampadarî appesi al soffitto o da « *appliques* » in stile. Per illuminare i singoli tavolini e angoletti si adoperano lumi portatili, possibilmente analoghi a quelli appesi: ora è il quarto d' ora del vetro di Murano, soffiato, foggiato e colorato con arte e gusto squisito.

I tappeti autentici non sono mai troppi, nè troppo belli, giacchè essi, appesi alle pareti, posati sul pavimento, sono l' elemento più ricco e decorativo di qualunque salotto o ambiente. Fra i tappeti usuali

e modesti vanno molto quelli in fibra di cocco (di cui i più simpatici sono quelli in color greggio, con bordo, o disegni, o righe color greggio più scuro), diffusi e apprezzati per la grande robustezza e resistenza all'uso. Essi sono specialmente indicati per modeste anticamere o per camere di ragazzi, o per mettersi sotto la tavola nelle camere da pranzo. In misura di m. 2 × 1,50 costano meno di cento lire.

Altri tappeti buoni e non troppo cari, sono quelli a doppio diritto (cioè, per esempio, con un quadrato verde oliva e un bordo largo 30 cent. color crudo o grigiastro, che, dalla parte opposta, hanno il quadrato grigiastro e il bordo verde oliva) e quelli sardi, tessuti con lana filata a mano e, quindi, resistentissimi; in questo risveglio coloniale dell'Italia, vanno molto quelli di Misurata, a colori vivaci sul giallo e sul rosso, tramezzati da nero e bianco, belli e di lunga durata.

Per l'estate, vanno quelli leggeri, tipo stuoia giapponese.

I tappeti vanno spesso osservati, per venire accomodati al primo allarme, vanno difesi dalle tarme, ben custoditi durante l'estate (vedi cap. XVI); puliti spesso adoperando foglie umide di thè, e battuti delicatamente con un battipanni foderato di flanellina morbida. Le macchie vanno tolte prontamente, sia mediante un sapone in fiocchi, tipo *Lux*, sia mediante benzina rettificata, sia mediante latte bollente (se le macchie sono d'inchiostro).

I merletti, che sono pure un elemento decorativo

in un salotto, vanno lavati con cura o a secco, con benzina, saponaria o liscivia in polvere, o con acqua tiepida e *Lux* (vedi cap. XVI). Essi non vanno stirati, ma tirati con le mani quando sono umidi...

Anche i quadri a olio vanno lavati di tempo in tempo, chiedendo consiglio a persona pratica.

Le tendine sui vetri, che possono andare in tutti i salotti, sono di *foulard* o di tela di seta, non troppo arricciate, con una piccola frangia in seta. In alto, ai due lati, scende un cordone che si unisce poi, in fondo alla tendina, in un morbido fiocco di seta. La frangia può essere anche fatta in *macramé*, ma allora deve essere di seta vera e non artificiale. Altri infiniti tipi vanno pure... e, se si possiede un salotto in stile, tende e tendine vi debbono essere intonati rigorosamente.

Le pareti foderate in stoffa, cadute in disuso per motivi d'igiene, sono di grande moda, dacchè è inventato l'aspiratore elettrico; alcuni eleganti decoratori non le fissano al muro in basso, ma le lasciano ricadere naturalmente. Per salotti non di lusso, per anticamere, corridoi, per villini sul mare, la tela di vela color greggio è indicatissima. Quadri, specchi ecc. sieno attaccati mediante cordoni, armonizzanti col colore e collo stile, cordoni che scendono dall'alto, da bacchette sottili di ottone, oppure mediante chiodi X.

Anche gli arazzi di un salotto, sono molto decorativi... ma non, per amor di Dio, quelli dozzinali!... Certamente non tutti possono averne di Arras o di Parigi, o di Venezia o di Ferrara, o di

Firenze o di Siena, che ebbero il primato nella loro fabbricazione, ma tutti possono avere delle buone copie e possono disporle con gusto.

Ormai di caminetti ne esistono ben pochi, ma dove però esistono, vanno sfruttati con garbo e originalità, col consiglio di un intenditore e con arredi autentici. In quanto agli specchi, se negli ambienti modernissimi essi vanno senza cornice, negli ambienti antichi e anche moderni, vanno incorniciati con gusto e stile...

E tutti ricordino di avere poca roba in giro, se ne possiedono poca, ma autentica, e non frammischiata a robina di nessun valore, a chincaglierie o a cineserie... Ricordino che l'ammobigliamento va orientandosi verso pochi e bei mobili, di un legno ricco e di valore.

Ricordino che è molto più simpatico avere una casa non all'antica, ma *alla vecchia*, quando è stata così ereditata, quando *quel* pianoforte, *quella* pergamena, *quel* mobiletto, *quel* quadro parlano di gente dabbene che aveva, quattro o cinque secoli fa, lo stesso sangue e portava lo stesso nome di chi l'adopera oggi...

Qualunque negoziante di baccalà, qualunque rapace « fornitore di guerra », diventato ricco, *può* riportare da Parigi o comperare all'asta della ricca roba — ma avrà una casa pretenzione, immusonita, fredda, volgare come chi l'abita...

Una casa *con quel certo che*, che sembra dire: « *Qui nulla vi è di comperato* »... è sempre intima, cara, signorile di signorilità vera...

Ambienti caratteristici

Come in tutte le Ambasciate vi sono dei salotti nello stile del paese che esse rappresentano, così, in molti appartamenti di Roma, vi è un salotto paesano, che i padroni di casa, trapiantandosi nella Capitale, hanno recato con sè: sardo o siciliano, friulano o pugliese, abruzzese o calabrese. Esso è, generalmente, festoso di colore, di linee, di ricami, e rappresenta un'oasi di luce in certe case volutamente antiche, volutamente tetre, volutamente piene di vecchiume, e tali da poter essere definite: « L'anticamera del Purgatorio »...

E anche, in questo momento di risveglio coloniale, è buona e bella cosa, quando una signora possegga parecchi salotti, quella d'averne uno *coloniale italiano*. Ella, per restare nello stile voluto e nell'ambito artistico, ricorra a un buon decoratore per le pareti; poi disponga con gusto mobili in legno e in avorio della Cirenaica; argenti, mantelli, « baracani », cuscini e « tabourets » in pelle lucida della Tripolitania; una gualdrappa di « Ras », scudi e pitture abissine, incensieri della Colonia Eritrea; campane di legno per il gregge, scuri di ferro, catene di un sol pezzo, cucchiai della Somalia; tappeti di Misurata; pelli di gazzella unite in coperte, spoglie di belve, ecc. ecc...

Per unire tutto ciò, la padrona di casa dovrà procurarsi una buona cultura... e, poi, farne partecipi gli amici...

***

Per finire bene il capitolo dedicato al *salotto,* ricordiamo quello della nostra compianta Regina Margherita, dove Ella passava gran parte delle sue giornate operose e benefiche.

Dopo la morte di Re Umberto, Ella abitò Via Veneto (poi diventata Via Vittorio Veneto), la magnifica arteria alberata che si snoda da Piazza Barberini, e che, sempre in salita, raggiunge le mura di Belisario, finisce a Porta Pinciana, e ha per sfondo la suggestiva pineta di Villa Borghese.

Nel magnifico palazzo, già dei Boncompagni-Ludovisi, il salone occupava un grande spazio: aveva i tre balconi centrali prospicienti sulla larga via, ed era ammobigliato con lo squisito gusto personalissimo della Sovrana, con meraviglie appartenute ai Savoia, e con altre che Ella aveva raccolto intorno a sè nel corso della sua vita.

Era diviso in tre parti: nella prima, — a cui si accedeva dal salotto dove dominava il quadro ad olio rappresentante Re Umberto vestito da alpinista, — una ricca scrivania, un tavolino da lavoro, parecchi scaffali carichi di libri, dicevano che l'augusta Signora vi sbrigava la sua corrispondenza, vi faceva la sua lettura, lavorava a maglia graziosi indumenti per i nipoti, o cuffie e giubbini per i poveri.

Nella parte centrale del salone, ricca di tappeti, di immense piante fiorite, Ella riceveva. Aveva, di fronte, il busto del Canonica raffigurante sua

Madre, duchessa Elisabetta di Genova, ed aveva accanto, su tavolini artistici, inframezzati a ninnoli preziosi, le più recenti fotografie dei Figliuoli e dei Nipotini, con, al posto d'onore, quella del Principe Umberto, a Lei tanto caro, perchè in esso sentiva rivivere i migliori dei Savoia...

Il salone era chiuso da una parete su cui c'era un grande organo, e l'ultima parte di esso conteneva, fra meraviglie di arazzi, di stucchi, di tappeti, di mobili e di soprammobili, un prezioso pianoforte a coda...

Degno salone, degna dimora a quel modello di bontà, di grazie, di signorilità, di ogni virtù, che fu Margherita di Savoia!...

La camera da letto

Oggi la moda mette al bando la *vera* camera con i classici mobili (due lettini riunibili o un largo letto, due tavolini da notte, un comò, l'armadio a tre luci, due poltrone, una sedia a sdrajo, il tavolino da « toilette ») — e vuole o un autentico panciuto 600, o le morbide curve del 700, o il verde dello stile veneziano, o le dritte e signorili linee a colonnine dell'Impero, o l'impero « collo di cigno »...

Quando non si posseggano questi mobili di casa, si può attenersi ad una solida camera in noce, acero, ciliegio o mogano (ricordando di non fare soverchia economia, perchè è bello che la camera nuziale resti eguale per tutta la vita), oppure

si può anche cercare i mobili, in un dato stile. Qui, però, entra in scena l'igienista, il quale sconsiglia nel modo più assoluto, per la camera da letto, vecchi mobili tarlati, damaschi e cortinaggi antichi adoperati da altri popoli, da passate generazioni, che possono essere carichi di microbi pericolosi. Un medico raccontò una volta una storia vera da far rabbividire: quella di una signorina inglese, che aveva potuto scovare un'autentica stoffa cinese, di cui aveva fatto una coperta da letto, che le attirava l'invidia di ogni persona dotata di gusto estetico... (e di milioni). Ebbene, un giorno la signorina sparì dalla circolazione. Disgraziata! Ella aveva contratto, dalla sua antica coperta, niente meno che la lebbra!!!...

Da notarsi ancora che i mobili antichi, non conservati in case signorili, ma comperati da rigattieri, hanno un odore punto gradevole... che si fa sentire specialmente al mattino, dopo il *rinchiuso* della notte. È consigliabile quindi, se il nostro gusto personale è orientato verso uno stile, e se ci fa piacere avere le nostre stanze in settecento veneziano o in Luigi Filippo o in Regina Anna, di procurarci perfette imitazioni nuove di vecchi mobili. Se vogliamo essere poi *blasés* e darla ad intendere al prossimo, rivolgiamoci a qualche noto antiquario il quale, con delle scariche di pallini da caccia e con altri mezzi, imiterà il lavoro dei tarli, e darà agli igienici mobili nuovi la parvenza di vecchi.

Ogni cassetto di comò, comodino, stipo abbia

una copertina che ne ricopra il fondo; essa può venir fatta ad uncinetto con grossissimo cotone da calza ed essere finita con un piccolo merletto.

In quanto al letto, siccome non è sempre facile trovarlo in stile, esso può essere tipo *sommier* con ricca coperta che discenda da ogni lato fino a terra, oppure essere in ottone.

Quello che va molto curato è il materasso, cioè i due materassi: uno di lana e uno di crine, possibilmente animale. Un'economia di qualche ventina di lire deve essere assolutamente sconsigliata.

La lana per i materassi deve essere naturalmente nuova, bella, lunga, e va lavorata e battuta a mano, non con denti o con pettini che la rovinino; la fodera sia o bianca, o del solito colore greggio e bianco, a righe e a fiorami, e sia *sempre* di filo. I cuscini ed i capezzali abbiano, sul traliccio, una fodera bianca, magari in cotone, su cui poi si metterà la federa, e ciò perchè la testa, traspirando, potrebbe insudiciare il traliccio. Essi abbiano pure, ricamato a piccole crocette in rosso o in turchino un numero progressivo, (cercare il perchè nel cap. XVI); essi vadano rifatti ogni due o tre anni — uno o due all'anno, a secondo di quanti se ne possiedono — e le loro fodere sieno ben lavate ed asciugate.

E ogni letto abbia ancora un pezzo di grosso mollettone bianco, dell'eguale misura del materasso, da mettere fra il materasso e il lenzuolo; e un altro da mettere fra il materasso e la rete metallica o l'elastico. Quest'ultimo è bene abbia lateralmente un volante di battista o di percalle, allo scopo

di nascondere l'elastico o la rete metallica, quando viene tolto il copriletto.

Il copriletto sia:

o in tela ricamata e adorna del medesimo merletto delle « stores » e delle tendine;

o in un bel damasco, di colore intonato alla tappezzeria;

o nella medesima stoffa, con cui sono foderate poltrone e sedia a sdraio (« dormeuse »);

o in istile, quando il mobiglio è in istile.

Bellissimi quelli in velluto di seta dipinto in oro dalla signora Gallenga di Roma, con pannello relativo da appendersi dietro al letto.

Generalmente due poltrone, uno sgabello davanti alla « toilette » e la sedia a sdraio, sono sufficienti; tutte siano comodissime e veramente *riposanti*.

In quanto alle tendine, ve ne sono un numero infinito di tipi: quelle in istile; quelle col bel bordo a crocette o Assisi; quelle costituite da un rettangolo di « tulle » o di rete ricamata; quelle incrostate di merletto; quelle semplicissime di batista bianca, che rendono l'ambiente luminoso, ecc. Le più moderne e indicate sono quelle in tela di seta bianca, finite con un merletto a « macramè » pure in seta bianca, con o senza fiocchi.

Le « stores », i *capricci*, i lunghi teli di stoffa, ora non usano più, fuorchè nelle stanze in istile, per ragioni di igiene.

Infiniti sono pure i tipi di tavolini da « toilette » incominciando da quello modestissimo di legno

greggio, sul cui piano si posa un asciugamano ricamato e che si circonda tutto da un telo di batista bianca, arricciata, terminata con un merletto. Esso *va* ancora per campagna, al pari dello stesso tavolino, laccato di bianco con un filetto azzurro Savoia o rosso ciliegia, con la tovaglietta ricamata come le tendine.

Quando lo stile della camera richiede una « toilette » con « volants » di stoffa o di merletto, essi siano messi con garbo e con gusto, spesso lavati e spolverati delicatamente coll'aspiratore elettrico; e siano utilizzati per dissimulare dei comodi cassetti.

Nelle comuni stanze, la toilette generalmente consiste in un bel tavolino lucido con *alzata,* con specchio, e con il piano di grosso vetro. Sul vetro ci va non un damasco, ma una stoffa o un merletto lavabile, e ci vanno, bene ordinati, pettini, spazzole e gli infiniti oggetti di « toilette » sia in argento che in tartaruga, che una signora adopera.

Una cura speciale della padrona di casa deve essere rivolta alle spazzole, che vanno lavate spesso con un granello di soda nell'acqua calda, facendo in modo che solo le setole vi vengano immerse, e che vanno poi abbondantemente risciacquate.

A capo del letto deve, naturalmente, pendere un'imagine sacra.

L'arte italiana possiede Madonne magnifiche e Cristi e Santi di tutti i tempi e di tutti i Sommi, ciò che rende facile la scelta. Per camera di sposi, la più adatta è una Vergine col bambino; ben

a ragione è molto diffusa quella di Nicolò Barabino, « quasi oliva speciosa in campis », suggestiva e deliziosa. Anche il quadretto-ricordo della prima Comunione è un ricordo caro ai cuori femminili, che lo tengono volentieri accanto al loro letto per tutta la vita. E per questo esso dovrebbe esulare dalle solite volgari litografie, avere un carattere d'arte, ed essere bene incorniciato.

In quanto alle acquasantiere, esse sono un po' passate di moda e si vedono soltanto nelle camere in stile; ora vanno anche in cuojo. E il cuojo è trattato in modo che appare dorato, bronzato, colorato in mille toni pastosi, pieno di luce e di duttilità.

L'acquasantiera che l'Artigianato italiano regalò a Romano Mussolini, ideata e eseguita da Antonietta Cesa, ha, in alto, la forma di un capitello con due nicchie: nel capitello spicca una croce d'oro sfumato, adorna di rose, sotto cui un pettirosso canta... grazioso richiamo alla leggenda dell'uccello gentile che, posando sul cuore di Gesù in Croce, ebbe macchiato il petto del Sangue divino.

Le due nicchie contengono un cero benedetto e un ramo d'olivo. In basso, il cuoio è foggiato a piccolo recipiente per ricevere l'acqua lustrale, e dei fiori balzano a circondarlo con i loro steli rosati.

In quanto ai tappeti, è inutile ripetere quanto fu scritto a proposito di quelli da salotto. Raccomando alle amabili lettrici di farne qualcuno da

sè, lavorando sul canovaccio con grossissima lana, oppure lavorandoli con enormi ferri, e scegliendo belle tinte e bei disegni.

Lo stanzino da toilette

Ormai in buona parte delle case esiste una stanza da bagno, e, allora, nelle camere da letto non c'è traccia di lavabo. Ma ancora molte case modeste di città e di campagna non posseggono la moderna comodità. Allora, se nell'appartamento esiste anche un solo sgabuzzino di m. 2 × 2 o se si può chiudere il fondo di un corridoio, vi si può creare un camerino da toilette, che serva per tutti i membri della famiglia. Esso dovrà avere un comodo lavandino in legno o in marmo, una vasca di zinco (chiamata comunemente *semicupo*), un tavolino da toilette, un piccolo attaccapanni, una sedia e uno specchio.

In un angolo di esso si può improvvisare un comodo asilo per tenervi ben distesi accappatoi, per appendere vestaglie, pigiama, per mettervi le pantofole, il recipiente per l'acqua sporca, *il bidet*. Basta far costruire da qualunque falegname, con legno comunissimo, un piano come per una mensola. Questo piano deve corrispondere alla quarta parte di un piano rotondo dal diametro di 180 centimetri — e risulterà quindi formata ad angolo retto, avendo due lati lunghi novanta centimetri, e avendo una sporgenza a forma rotonda. Fissata la mensola in un angolo dello stanzino da « toilette »,

a un metro e cinquanta dal suolo, bisogna attaccare tutto intorno alla sporgenza un grosso filo di ferro — filo di ferro dissimulato da una piccola cornice laccata in bianco — da cui penderà una bella tenda di tela bianca.

La signora o la signorina ricamino la tenda in azzurro o in color ruggine, con un bel motivo a crocette; con eguale disegno ricamino una striscia dietro il lavamano e la tovaglietta che copre il tavolo da « toilette » (se il tavolo fosse ingombrante, esso potrebbe venir sostituito da un piano bianco attaccato al muro da due ganci, la cui tovaglietta un po' lunga potrebbe nascondere il *bidet* e il recipiente per l'acqua sporca).

Naturalmente vi siano due *mute complete* di tende e tovagliette, per non lasciare l'ambiente disadorno nei giorni di bucato. Un tappeto di legno arrotolabile sia posto per terra; un panchetto laccato di bianco in un angolo.

Ma se nell'appartamento non è possibile trovare il piccolo spazio pel gabinetto da toilette, si può escogitare il modo di averlo in camera senza farlo vedere.

Questo è specialmente raccomandabile nella camera degli ospiti, o dei figlioli di casa, per non imbarazzarsi reciprocamente, quando c'è una sola stanza da bagno.

Se si possiede un largo armadio a muro, e vi si può far mettere dentro un lavabo di porcellana con lo scarico sotterraneo, la cosa è molto semplice. Basta fissare uno specchio sul lato interno

della porta che chiude l'armadio, mettere sopra il lavabo una tavoletta di vetro per portare il sapone ecc. e infine un porta asciugamani. Chiudendo l'uscio, tutto ciò scomparirà.

Se non vi è la possibilità d'istallare un lavabo con lo scarico, si faccia fare, sempre da un modestissimo falegname, un portacatini in legno laccato di bianco, tipo tavolino a due piani. Nel piano di sotto, che sarà dissimulato da una tendina, ci starà il recipiente per l'acqua sporca; pel resto si combini come sopra.

Se, poi, l'armadio a muro non esiste o è troppo ristretto, allora si faccia costruire dal falegname un armadione che sia in armonia con il mobiglio, diviso in due parti dall'alto in basso, *senza il fondo in basso e senza la parte che, di solito, si appoggia al muro.*

Nel vano destro si mette il lavabo arredandolo come sopra; il vano sinistro si divide in scaffali di cui uno, il più alto, ospiterà la cappelliera, altri la biancheria, mentre quello in basso servirà per le scarpe. Oppure, sotto l'asse che regge la cappelliera, si mettono dei porta-stampelle per appendervi i vestiti. Fissando uno specchio a ciascuno dei battenti, sarà possibile vedersi da tutte le parti.

La camera da bagno

Quella completa e ideale ha una larga vasca di marmo, l'apparecchio per la doccia, il lavamano, il *bidet*, il lavapiedi; è tutta luccicante di *nichel* e

di specchi, tutta foderata di mattonelle bianche, ha le mensole di vetro per il sapone, i sostegni metallici per gli asciugamani; è inondata di luce, ha uno scaldabagno perfezionato ecc.

Questa l'ideale; ma, anche nelle case modeste, la stanza da bagno deve essere sempre ben tenuta e in ordine perfetto. Il riscaldamento dell'acqua è dato, generalmente, o da uno scaldabagno a legna, o a gas o dal fornello di cucina, unito con dei tubi alla camera da bagno (cosa, questa, che fa realizzare una grande economia di combustibile), o, meglio, da uno scaldabagno elettrico.

Nella stanza da bagno vi sia anche un comodo panchetto e un basso tavolino di abete, laccati in bianco; se vi è posto ad una parete, vi si metta pure un armadio triangolare bianco, necessario e sufficiente a contenere lenzuola da bagno, accappatoi, asciugamani, salviette per lavare le porcellane, ecc. Se vi è un armadio a muro, vi si tenga anche la piccola farmacia, necessaria in ogni famiglia (vedi cap. XVI).

I tappeti in stoffa spugna sono pratici e belli, ma s'*inzuppano* subito; sono pratici quelli rientranti e avvolgibili in legno.

La camera coloniale

In quest'epoca di interessamento spiccato per quanto concerne le colonie, è interessante sapere come un ufficiale ha risolto il problema della camera coloniale. Tanto più che essa potrebbe servire,

anche in patria, a quei funzionari scapoli che debbono spesso mutare residenza, e a cui ripugnano i letti ignoti.

Quando detta camera è a posto, consta di un lettino in ferro su 4 piedi (tela e materasso) chiudibile, di un tavolino da notte, di uno stipo con tre cassetti, sormontato da uno specchio, di un lavabo in legno, di due sedie pieghevoli, di un attaccapanni. Quando essa viaggia, è composto di due colli, dal volume di metri cubi 2 e dal peso di 140 chili. Un collo è composto dal letto completo, cioè anche dal cuscino, coperte e lenzuola, ed ha sufficiente posto pel tappeto e per un lampadario; gli altri mobili entrano tutti nell'armadione.

L'ingegnosa trovata ha ottenuto trionfale successo all'esposizione di Tripoli e a quella di Milano.

Camere per bambini e per ragazzi

Il secolo 20° fu chiamato il secolo del fanciullo, e, anche nella casa, il fanciullo non ebbe più mobili di scarto, esiliati da altre stanze, ma un ammobigliamento speciale, piccolo e grazioso. — La cosidetta « nursery », cioè la camera dove il bimbo vive e gioca, è sempre deliziosa, con i suoi mobili laccati in bianco, le tendine rosa, i piccoli arazzi e i quadretti raffiguranti gatti, cani, uccelli, testine bionde e momenti di sole.

Nella mostra della città di Fiume, che fu tenuta nel 1927 a Roma, era molto ammirato un salotto

modello per bambini a bordo di un transatlantico, e più di una mamma felice vi... carpì qualche idea. Le pareti erano chiare, con sopra dipinti degli orsi polari, delle navi, tre rudimentali carte geografiche, e avevano appesi dei graziosi arazzi Lenci. In un angolo, ecco una di quelle così dette « box », che ora tutte le signore adottano per rinchiudervi in libertà le loro creature, quando incominciano a rizzarsi in piedi e a camminare; « box » che è stata inventata da S. M. la Regina Elena, per la sua primogenita Principessa Jolanda. Nell' elegante salotto, la balaustra del « box » (a cui i piccoli si aggrappano) era foderata all' esterno in tela, dipinta a maschere italiane. — Il tavolino per la merenda aveva le tazze decorate con delfini guizzanti e con barche; altre tavoline per gioco avevano dei tappeti Lenci, che portavano intagliati bastimenti, piroghe, antropofagi. Un grandissimo scaffale, eguale alle sedie e alle poltrone, conteneva giochi vari e libri legati in carta di Varese. Un grammofono era in un angolo...

Interessante può essere anche il far conoscere, a chi non potè vederlo, un altro dono offerto dall' Artigianato a Romano Mussolini, la cui venuta fu accolta festosamente, con tenerezza commossa, da tutta l' Italia — dono che potrà formare la delizia di molti bambini. Esso consiste in una dondoletta tutta grazia e semplicità. — Sorretta da un telaio, su cui svolazzano giocondamente delle rondini e pigolano delle bianche colombe, una seggiolina pende

da robusti rocchetti di rame, che ne permettono il dondolio. Essa reca impresso là, dove Romano poserà la sua testina, la cometa con lunghe code che apparve ai Re Magi, mentre, dove egli poserà i piedini, mostra tre pulcini, che aprono l'avido becco. Agli angoli del telaio, spighe e olivo s'intrecciano accanto alle iniziali R. M... che consacrano la proprietà della graziosa « dondoletta ».

La camera di una signorina all'antica

cioè che debba servire solo per il riposo — può essere molto graziosa e anche di poco prezzo, se composta di mobili di modesto legno stagionato, laccati e filettati in due tinte diverse. Per esempio: in color avana chiaro con bordo marrone, o in grigio con bordo azzurro pavone, o in color greggio col bordo rosso ciliegia — o anche tutta laccata di bianco, col copriletto di una bella « cretonne » a rose, e con una carta da parato dello stesso disegno.

Invece

La camera di una signorina moderna

in cui ella riceve o dà lezioni, in cui offre un piccolo thè alle amiche e ai colleghi di liceo, che può servire per la *coda* di una quadriglia o di un cotillon, il giorno in cui la mamma permette quattro salti, deve essere fatta in modo da mascherare l'uso vero a cui serve.

Se in casa non c'è la stanza da « *toilette* » o

da bagno in comune, venga usufruito, sia per mettervi il lavabo, sia per tenere la biancheria e per attaccare i vestiti, l'armadione senza fondo già descritto. Se ciò non è possibile, il lavabo sia rigorosamente nascosto, al pari dell'attaccapanni, da un paravento.

Il vero e proprio cassettone può essere sostituito da uno di quei comò-scrivania a ribalta, a comodissimo doppio uso; oppure da una cassapanca... tornando così all'uso antico della giovane e della sposa, che tenevano tutta la loro biancheria in una cassa nuziale. Usando la cassapanca, nella stanza dovrà trovare posto una scrivania, un tavolino che potrà reggere la coppa degli spilli e dei gioielli, un'artistica scatola per la cipria, un artistico flacone per il profumo — e che, nel ripiano inferiore, potrà avere la scatola da lavoro e un'altra bella scatola artistica per fazzoletti e guanti. Un bello specchio ben incorniciato, delle graziose stampe, un'immagine sacra, delle fotografie adornino le pareti. Il letto è, naturalmente, sostituito da un « sommier » con molti cuscini e con una bella stoffa che cade fino a terra e ha, dietro, un arazzo o un telo di gaja stoffa. Esso ha, davanti, un secondo tavolino a due piani — uno per il thè e uno per le riviste, i libri prediletti e l'Imitazione di Cristo in ricca edizione, ed ha, sopra, una mensola con altri libri.

Infine, la stanza sia illuminata da varie lampade poste qua e là, e abbia le tendine intonate al colore della tappezzeria e delle stoffe.

Camera da ragazzo

Se è appena appena un po' grandina, si può dividere in due parti; la camera propriamente detta col suo letto d'ottone e con il mobile descritto a pag. 192 che fa da lavabo, da cassettone e da armadione. A sinistra della luce ci va una bella e larga scrivania; in un angolo un robusto tavolo che regga un grande atlante geografico, e dove ci sia il gioco della dama o degli scacchi. Tutt'intorno corra una mensola per i libri ben rilegati con carta di Varese; un piccolo portalibri girevole stia accanto alla scrivania con i dizionari e con i volumi che è bene avere a portata di mano; per terra ci sia un tappeto robusto a colori gai, colori che s'intonino a quelli del paralume. L'apparecchio della radio stia sul tavolo grande. Le sedie sieno poche e solide. Sul letto penda il quadretto ricordo della prima Comunione, messo in « *passe par tout* » con un bordo bianco; un altro « *passe par tout* » lungo e stretto incornici delle belle stampe di carattere marinaro. Un terzo racchiuda le fotografie di persone e luoghi e bestie che furono e che sono care...

La racchetta, con la sua bella custodia di tela bianca, sia posata sulla tavola o sulla mensola...

Ma per la racchetta, il pallone di *foot-ball*, gli *sky*, per gli indumenti sportivi, la mamma deve essere così buona da dare un angoletto nel ripostiglio o in guardaroba (vedi oltre), e il ragazzo deve tenere tutto in ordine perfetto...

Camera d' albergo

Spesso una signora non può concedersi il lusso d' avere un salottino accanto alla sua stanza, rifugge dal salone comune e non vuole introdurre gli amici nell' intimità della sua camera da letto.

Conosco una signora che fa lunghi soggiorni in albergo e che porta sempre con sè molto « crêpe » di cotone (tipo giapponese, che nell' antiguerra costava tre o quattro lire al metro), tutto a rami di mandorlo su fondo rosa, e molte puntine da disegno. L' albergatore, che la conosce, le mette un « sommier » al posto del letto e le dà un paravento. Ella vi nasconde quanto appartiene alla sua intimità e tappezza la camera, fino a un metro dal suolo, colla sua stoffa, non rovinando il muro grazie alle puntine. Mette dapertutto tovagliette intonate, copre della stessa stoffa, che ha tagliato e cucito a modello, le sue due solide cappelliere e un bauletto. Ha con sè due lampade artistiche dal paralume a fiori e qualche oggettino intonato e bizzarro...

Un' ora dopo arrivata, ella ha mutato la banale camera di albergo in un grazioso salottino... nè le è gravoso lavoro quello di riattaccare ogni mattina, dopo la pulizia, la sua stoffa primaverile.

Camera dei domestici

Anche essa, o esse, debbono avere la cura e la sorveglianza di una buona padrona di casa — deb-

bono avere luce e aria diretta — mobili sufficienti e decenti. Il letto arrotolabile e arrotolato ogni mattina è ben poco igienico, e deve usarsi nei casi di assoluta necessità.

Perchè la domestica, o i domestici o le domestiche si affezionino alla casa, essi abbiano tutte le comodità nella loro stanzetta; ora che tutti hanno qualche buon vestito, vi abbiano modo di appenderlo, sia mediante un ripostiglio a tenda, dal tipo descritto per lo stanzino da « toilette », sia mediante un rudimentale armadio, composto da qualche lista di legno, colle pareti di cretonne. Non vi manchi un'immagine sacra, nè uno scendiletto per l'inverno, nè la chiave ai cassetti, nè una cassettina per mettere la roba da lavare — e ciò perchè anche la servitù ha diritto a un certo benessere, e perchè questo benessere tornerà tutto a vantaggio dei padroni, e del buon andamento generale della famiglia.

***

Tutte le stanze, e specialmente quelle così dette « di rappresentanza », hanno un aspetto più gaio, più intimo e più raccolto quando sono adorne di piante, e quando sono leggermente profumate.

Trattandosi poi di modesti appartamenti, con la cucina allo stesso livello, accade spesso che un indiscreto odore... magari di tartufi (i quali « non olezzano neppur loro » scriveva Giacosa in « Come le foglie ») si insinui nel salotto o in anticamera. Allora bisogna spalancare tutte le finestre e bru-

ciare qualche pezzetto di quelle carte odorose che sono in vendita da farmacisti e droghieri.

Se in casa ci sono caloriferi o stufe o caminetti, si può preparare un sacchetto di seta antica, con dentro un altro sacchetto in carta velina, la cui chiusura sia bene ingommata. Nel secondo sacchetto si mettono: fiori di lavanda polverizzati g. 75, benzoino in polvere g. 20, essenza di lavanda goccie una. Il calore spande nella camera un delicato profumo, che si unisce a quello dei fiori recisi e dei fiori che crescono nell' appartamento.

Le piante bulbose che si prestano meglio delle altre, si possono tenere in vasi di porcellana o in caraffe di vetro piene di acqua. E richiedono poche cure: rinnovare di quando in quando l' acqua e rimetterla quando scema; tenerle, nel primo periodo della vegetazione, in ambiente caldo e illuminato.

Trattandosi di climi freddi e di case senza riscaldamento, in cui le piante stanno tra le doppie invetriate, bisogna badare che le loro foglie non tocchino i vetri, quando fuori gela, e bisogna aprire ogni sera l' invetriata che dà nella stanza.

Le piante verdi di appartamento vanno bagnate tre volte ogni settimana con acqua non freddissima; le loro foglie vanno lavate con una piccola spugna. Il vaso in cui esse debbono vivere deve venire preparato in modo speciale. In fondo al vaso, al disopra del foro, ci deve essere messo un coccio rotondo in modo da stabilire un piccolo scarico; su questo coccio va posto un po' di fuliggine, per evitare un eventuale ingresso di vermi. La terra

non deve essere troppo porosa (altrimenti non trattiene l'acqua), nè troppo argillosa (altrimenti forma alla superficie una crosta che *imprigiona* la pianta).

***

I fiori per adornare la casa vanno colti o di buon mattino o di sera, e vanno recisi con un taglio netto di buon temperino; durano più a lungo quando abbiano un pezzetto di carbone in fondo al vaso.

Quando essi tendono ad appassire, e la padrona di casa voglia averli ancora freschi per almeno qualche ora, li può rianimare immergendoli per qualche momento in acqua calda.

Nè piante nè fiori vanno tenuti nelle camere da letto, sia perchè essi odorano più fortemente durante la notte, sia perchè la terra del vaso contiene una grande quantità di microrganismi.

Nelle città grandi è consigliabile, per chi *possa* avere la casa sempre fiorita, di combinare un abbonamento con un orto botanico; nei piccoli centri e in campagna, è sempre possibile avere in casa *almeno* sempreverde, edera, bacche... come nota fresca e gentile.

La cucina

I fornelli sono il primo e il principale elemento della cucina. Ormai in tutti i paesi progrediti si cucina con l'elettricità; essa è meno dispendiosa

del gas, perchè il gas utilizza appena il 65 % del calore, mentre il fornello elettrico ne utilizza il 90 per cento.

I fornelli elettrici sono regolabili a tre gradazioni di calore, mediante un comune interruttore; quelli portatili hanno il manico smontabile, possono sostenere qualunque recipiente, e, avendo i piedi montati con materiale isolante, possono trovar posto e servire anche su qualunque tavolo elegante. Ne esistono anche di grandi, che si vendono con piastre e *resistenza* di ricambio; esiste poi un amore di cucina Siemens con due fornelli e con un forno veramente perfetto; essa costa circa L. 700, pagabile a rate mensili, ed è eterna.

Nelle comuni cucine, esiste sempre un fornello a carbone o a gas, o una cucina a legna; deve sempre esserci, quindi, un buon tiraggio ad aria. Dietro alla cucina o al fornello vanno delle mattonelle o piastrelle facilmente lavabili e sempre pulite, come tutto, in cucina, dev' essere della pulizia massima.

L' acquaio ha una grande importanza; esso deve avere un ottimo scolo, può essere di marmo o di cemento, deve avere accanto un piano pure di marmo o di cemento, e avere sopra una *rastrelliera* di legno per mettervi i piatti, già lavati, a gocciolare.

Naturalmente, in ogni casa dabbene, deve essere proibita quella sudiceria, per cui i vasellami si lavano con uno straccio. Esistono a diecine scope e scopette per questo scopo, che debbono venire

sgrassate con acqua e soda, risciacquate e riappese dopo ogni rigovernatura.

Nelle moderne abitazioni di città, dove lo spazio è limitato, bisogna bene usufruire anche quello sotto l'acquaio. Esso venga chiuso da tre lati con delle tavole formanti armadio, tavole che vanno laccate di bianco, lavate e asciugate ogni giorno — e contenga un buon recipiente a chiusura ermetica per quello che i romani chiamano « la mondezza », cioè i rifiuti di cucina. E contenga poi catini, scope, stracci, una buona scatola di legno con il necessario per lucidare gli ottoni e l'argenteria — e un'altra pure di legno, con quanto serve a lucidare le scarpe.

La tavola, preferibilmente composta di un piano di marmo, sia incastrata al muro in modo da avere la luce da sinistra; sotto ad essa, con l'identico sistema dell'acquaio, lo spazio venga utilizzato con dei cassetti, utilissimi per tenervi la biancheria di cucina e anche provviste (pasta, riso, farina).

Il cosidetto armadio di cucina è un mobile che va studiato molto bene, specie quando in casa non vi è la dispensa. Uno ottimo può essere fatto in legno laccato di bianco, o inverniciato di chiaro (magari decorato gaiamente con pesche e ciliege purchè sia accessibile a frequenti lavature), e può essere a due corpi. Il *corpo di mezzo* di esso, può essere a ripiani e venir tutto chiuso da uno sportello, che abbia un largo occhio fatto di griglia metallica, allo scopo di permettere abbondante passaggio di aria. Esso servirà per tenervi le provviste deteriorabili (burro, carne, pesce, verdura ecc). La parte

bassa sarà a cassetti; fra le due parti verrà incastrata una tavola di buon legno che, tirata da due piccole maniglie, potrà uscire e formare un comodo piano.

Il *corpo laterale* avrà una mensola aperta, dove faranno bella figura vasi e vasetti di porcellana o di ceramica contenenti sale, pepe, spezie, zucchero, caffè ecc., e avrà due ripiani chiusi: uno per le bottiglie di olio e aceto, per i barattoli di pomodoro ecc., e uno per piatti, scodelle, coltelli da cucina.

In basso, anche questo corpo laterale del mobile avrà un cassetto contenente, ben piegata, la biancheria di cucina. Tre seggiole robuste e una scaletta pieghevole, completeranno l'arredamento di una cucina, arredamento veramente ideale perchè sufficiente e comodo, pur essendo composto soltanto di un mobile e della tavola.

Un altro tipo perfetto di armadio da cucina è quello in uso a Losanna, nella principesca scuola *ménagère* del castello e della villa Brillantmont. Esso, laccato in bianco, è formato da un solo corpo; la parte alta, chiusa da due sportelli, è divisa in varii scompartimenti, dove ci sta il vasellame e ci stanno pentole, teglie ecc., vasellame, pentole e teglie tutte di un tipo, in varie grandezze, in modo che possano entrare l'una nell'altra.

La parte inferiore è chiusa da due sportelli, ai quali sportelli, nella parte interna, sono attaccati coperchi, graticole, cavaturaccioli ecc. La parte sinistra, foderata di zinco, serve da ghiacciaia, con

supporti per sostenere i vassoi con i cibi da conservare; la parte destra è a cassetti per la biancheria da cucina.

Fra le due parti è incastrata una tavola, che, come nel mobile sopra descritto, può uscire e formare un piano, utilissimo per stendere la pasta all'uovo e per posarvi cento cose, nel mentre si cuociono i cibi.

Gli utensili di cucina che si usano giornalmente, vanno appesi a delle strisce di legno verniciato, che vanno poi fissate all'estremità nel muro.

Essi non siano di ferro smaltato, perchè lo smalto facilmente si screpola e va a finire nelle vivande, — bensì di alluminio, mentre quelli che vanno portati in tavola sieno di pirofila Richard Ginori e sieno in discreto numero... (a titolo di curiosità, noto che, nelle cucine del Re d'Inghilterra, vi sono 800 casseruole e 70 marmitte, nonchè 35 girarrosti, di cui taluni, capaci di reggere degli interi caprioli, camosci e persino... buoi. È vero che esse si compongono di otto vaste sale... la cui sola decorazione venne a costare 300 mila lire italiane. Anche la « *mansion house* », la residenza del Lord Mayor di Londra, ha una cucina di rispettabili proporzioni, dove c'è un tavolo di olmo che conta duecento anni e misura diciotto piedi di lunghezza e sei di larghezza... e ci sono certe cucine a gas, dove si possono arrostire cento fagiani per volta. È anche vero che, al rituale banchetto pasquale, vi sono 400 invitati...).

Ecco una lista del necessario ad una famiglia che vuole avere una cucina completa: tre pentole di varia grandezza, di cui una speciale, con valvola, per il brodo; tre casseruole e tre teglie di varia grandezza, proporzionate al numero dei commensali ordinari; una caldaia, una padella per friggere, uno scola-maccheroni, qualche ramaiolo, una cucchiaia bucata, un forchettone, una pescera, uno stampo da budino, una grattuggia pel formaggio e una per il limone, cioccolato ecc., una macchinetta trita-carne e trita-tutto, un setaccio di crine e uno di velato, un colabrodo, un passino per le fritture, un imbuto, una saliera in ferro smaltato bianco, capace almeno di 500 gr., un appendimestoli con mestoli diversi, un macinino pel pepe, un macinino da caffè, un mortaio, una gratella, una frusta per far montare le uova, un tagliere, un rullo di legno per stendere la pasta, dei cucchiai di legno, un taglia-paste a rotella, la macchina napoletana pel caffè, le forbici per tagliare i polli.

E ancora: qualche coprivivande di rete metallica, varii barattoli di metallo, o meglio di ceramica, un cavaturaccioli a leva, uno staccino in alluminio, un tosta-caffè per gas o fornello, un armadietto per droghe, quel piccolo apparecchio speciale in alluminio per affettare le uova sode, uno schiaccia-patate, un battipanna in filo di ferro stagnato, una padella per castagne, alcune sottopentole in ferro, un apriscatole in acciaio, un coltello a mezzaluna, un coltellino speciale per sbucciare le patate, una macchinetta per lucidare le lame dei coltelli

(costa circa lire 60 e dura tutta la vita), un travasatore speciale per vini, in gomma, con spina in legno, un arricciaburro, una pentola bolli-latte, una pala di ferro per raccogliere la spazzatura, una pattumiera in lamiera zincata, una trappola, un cestino per tenere le posate, uno schiaccia-noci, un taglia-uova, e parecchi vassoi. Nei posti caldi e umidi è raccomandabile avere anche una piccola ghiacciaia, e, dappertutto, una macchina per gelati, (che, quando non serve, va tutta unta con vasellina per tener lontana la ruggine) e una pialla per *grattare* il ghiaccio.

Se padrona di casa o cuoca si dedicano alla pasticceria, si provvedano di parecchi stampi da budino, di stampini per « *tartelettes* », di una casseruolina in rame non *stagnato*, di una tasca di tela con una bocchetta sprizzata e una liscia, di una stampa da « *charlotte* », di una da bordura e quell'arnese che serve a ridurre il burro a conchigliette, o a cordoncini, e che è ottimo per decorare i dolci.

Un orologio ed una bilancia sono indispensabili in una cucina bene organizzata, in cui la macchina per fare la pasta fresca all'uovo non dovrebbe mai mancare. Il tipo di essa più moderno e più conveniente consiste in un apparecchio di acciaio nichellato, montato su telaio di acciaio, applicabile istantaneamente a qualunque tavolo. Per mezzo di quattro rulli diversi, dopo aver fatto il primo impasto, si può ottenere, girando una manovella, o una sfoglia della sottigliezza desiderata o dei taglierini o delle lasagne.

Gran parte di questi utensili da cucina, quelli di uso non giornaliero, vanno messi al riparo dalla polvere, in un armadio che potrà essere d'angolo, anzi, a *triangolo,* usufruendo di uno spazio che altrimenti andrebbe inutilizzato, e senza ingombrare molto.

Per ornare le pareti della cucina, sono simpaticissimi dei rettangoli di tela o cotonina greggia, ricamati a punto indietro, in cotone lavabile turchino; vi sono all'uopo dei disegni molto belli, rappresentanti scenette tipo olandese. Una striscia di stoffa turchina, resistente al bucato, perchè va lavata spesso, li incornicia con effetto grazioso.

Naturalmente ogni ripiano dei vari armadi va coperto con tovagliette bianche, adorne di un piccolo merletto, e ogni armadio ne deve avere almeno due di ricambio.

In cucina ci deve essere anche quell'apposita comodissima scaletta pieghevole che fa anche da sedia — e un mobiletto speciale che contenga martello, lime, pialla, chiodi, ecc.

La padrona di casa deve anche provvedersi di appendi-strofinacci razionali, sul tipo di quelli in uso nelle stanze da bagno per gli asciugamani. Essi permetteranno agli asciugatoi e strofinacci di restare distesi e di bene asciugarsi, onde, poi, bene asciugare.

Quando la cucina ha un balcone o un terrazzino (se non vi è pericolo che qualcuno spolveri o batta i tappeti dall'alto), è bene portare sempre gli asciugatoi, le scope e le scopette all'aria e al sole, che è un gran disinfettante.

Bisogna ricordare ancora di avere, nella cucina, il telaio a rete antimalarica alle finestre. Esso eviterà l'entrata delle mosche e, se questi odiosi volatili vi penetreranno da altre camere della casa, faciliterà il loro sterminio.

Infine, indispensabile, se si è ancora « passatisti » senza forno elettrico, è l'avere un forno del tipo detto di *campagna*. Esso, permettendo la cottura di pietanze a cui non c'è bisogno di accudire, una volta infornate, lascia tempo all'unica domestica di una famiglia di occuparsi in altri lavori; esso abbrustola il pane e lo rende specialmente adatto agli stomachi deboli. Esso cuoce le frutta anche immature, e specialmente le mele che, spolverizzate di zucchero e mangiate con la buccia, sono utilissime a tutti gli organismi. Quando poi una padrona di casa voglia occuparsi di pasticceria, il forno le darà modo di avere dei prodotti ottimissimi ed economici.

***

Le austriache e le tedesche che, in generale, amano e curano la casa, dopo il pasto principale della giornata trasformano la cucina, nascondendo l'acquaio e i fornelli con un paravento, e si mettono a cucire o a stirare in un ambiente nuovo, pulito, spesso allietato da piante fiorite al balcone o al terrazzino, da piatti decorati e da belle stampe alle pareti.

In Svizzera vidi uno di questi ambienti veramente grazioso. Era ammobigliato con un tavolo,

con un armadio a sportello e uno a cassetti, tutti laccati in bianco, con maniglie o pomoli d'ottone luccicanti; aveva incastrato accanto alla finestra un piano di marmo, su cui stavano due fornelli elettrici e un motorino, così graziosi da parere soprammobili. Aveva l'acquajo sotto forma di un grande lavandino, una grande mensola laccata di bianco, dei quadretti incorniciati in *passe partout*, e tendine candide alle finestre.

Quando aveva finito di rigovernare, la bionda ginevrina toglieva dal tavolo la copertura in linoleum, vi metteva un tappeto di tela ricamato a ciliegie, nascondeva il lavabo dietro un paravento pure ricamato a ciliegie, e lavorava e riceveva le sue amiche operaje in un ambiente così grazioso e pulito da destare ammirazione e invidia!...

***

Qui torna opportuno di menzionare due apparecchi che contribuiscono a rendere la casa pulita, sana e bella con poca fatica, con una modesta spesa d'impianto e, poi, con un insignificante consumo di elettricità: l'aspiratore e il lucidatore elettrico.

Fra i varii tipi che funzionavano all'Esposizione di economia domestica tenuta a Roma recentemente, l'aspiratore più pratico e resistente era quello chiamato « Protos » (nome che, in greco, significa il primo). Esso è fabbricato a Milano dalla Società Anonima Siemens, e si basa sul principio dell'aspirazione indiretta della polvere; ciò perchè

l'aspirazione diretta, ottenuta mediante una corrente d'aria, non ha dato buon risultato. Infatti l'aspirazione diretta della polvere, in un grosso sacco che trascina sul pavimento, fa sì che la polvere tolta dagli ambienti, ostruisca ben presto la parte interna del sacco raccoglitore, e si depositi sul motore, deteriorandolo. Avvenuto questo, la parte più minuta e più ricca di microbi e di microorganismi torna a circolare nell'ambiente.

Invece, col « Protos », la polvere più grossa viene trattenuta da un primo filtro, quella impalpabile viene trattenuta da un tessuto speciale antibacterico, in modo che l'aria polverosa dell'ambiente viene restituita purissima all'ambiente stesso, come facilmente si può constatare facendovi filtrare un raggio di luce. Essa non ha ombra di quel pulviscolo che ogni raggio di sole rivela, e che ha il nome scientifico di « limo atmosferico ».

L'apparecchio « inghiotte » la polvere aspirandola, o la « soffia » per poi aspirarla...

Dobbiamo ripulire la parte esterna, la parte addossata al muro e la parte superiore di quel grande e capace armadio, che forma la gioia di una brava massaia? Ebbene: basta che facciamo scorrere un tubo di caucciù su tutte le superfici del mobile, e vedremo cadere sul pavimento la polvere ivi ammassata forse da mesi... polvere che, appena deposta a terra, raccoglieremo, applicando la spazzola di forte setola destinata alla pulizia dei pavimenti.

Vogliamo, invece, togliere polvere e microbi da

quel tappeto, dove si sono posati, a diecine, i piedi dei nostri visitatori?

Applichiamo la « bocchetta » fatta appositamente per pulire i tessuti a grande superficie come tappeti, arazzi, stoffe da parato.

Vogliamo pulire le pareti a cui è applicata la carta da parato?

Applichiamo al tubo una spazzola fornita di morbide e flessibili setole, che evita lo sfregamento e l'attrito.

Vogliamo togliere la sporcizia a cornici, a trofei di armi, a mobili intagliati, dove il pennello non arriva bene? Vogliamo togliere loro quella che si è convenuto di chiamare « la patina del tempo » e che, generalmente, è sporcizia bella e buona? Ecco una bella spazzola rotonda adatta allo scopo.

Vogliamo pensare un poco alla biblioteca, dove dentro ai pesanti libri ereditati dagli avi, si ammucchia da decenni, e forse da secoli, la polvere? Ecco un assorbitore speciale da applicarsi ai libri, ed eccone un altro che caccerà da sotto i mobili, dove mai giunge il sole, e ben di rado giunge una scopa, fino all'ultimo granello di polvere.

E non basta.

Vogliamo, dopo un attacco di questa benedetta influenza, tanto comune e tanto « attaccaticcia », procedere ad una buona, efficace disinfezione, senza ricorrere all'ufficio d'igiene, ai cosidetti operai specializzati, senza metter a soqquadro la casa ed impressionare il vicinato? Vogliamo preservare dalle tarme i vecchi scialli preziosi, le nuove pelliccie co-

stose, vogliamo cacciare le mosche, bagnare le piante e le ceste di fiori recisi di un « giardino d'inverno » o di un'aiuola? Vogliamo deodorare, profumare un ambiente?

È cosa semplicissima. Basta applicare al tubo rigido un apparecchio di poco prezzo, che ha la forma di una scatola. Il solito soffio d'aria attraverserà un recipiente di acqua o di disinfettante, e provocherà l'uscita del liquido sotto forma di goccie minutissime.

E ancora ad altri usi può servire questo apparecchio, applicandovi solamente (cosa che un bambino può fare) una « bocchetta » speciale: come, p. e., disinfettare le stalle (che, in campagna, essendo spesso accanto ai villini, portano nelle cucine un nuvolo di mosche ed altri insetti, pericolosissimi trasmettitori di terribili morbi) e ciò mediante il « nebulizzatore », che sparge polvere micidiale per questi parassiti. Possiamo ancora pulire il cagnetto preferito o strigliare i cavalli, con la « bocchetta striglia », facendo, in breve e bene, un lavoro lungo e faticoso, aereando così il pelo dell'animale.

Il « Protos » ha anche il vantaggio di poter essere contenuto in una speciale valigetta di fibra, e portato con sè ovunque. Spesso, quando non si possiede un villino proprio, ci si deve accontentare di appartamenti in affitto, e di viverci con il timore di una infezione. Ebbene: una di noi, in poco tempo, mediante un liquido disinfettante, indicatoci dal nostro medico o dal nostro farmacista, può avere parati, pavimenti, materassi, ecc. in perfette con-

dizioni di igiene; può togliere ogni granello di polvere dall'interno e dall'esterno dei mobili, e dai soprammobili, può liberare la casa dalle mosche, dalle zanzare, e dagli insetti di ogni genere.

Una delizia, in una parola... e ciò con pochi centesimi di consumo, poco tempo e con minima fatica: infatti, il tubo pesa poco e non obbliga a movimenti faticosi.

Tutto ciò è a portata di tutte le borse? Sì; perchè l'apparecchio, venduto a rate mensili, costa L. 850; venduto a contanti, costa L. 750 e, con gli apparecchi accessori L. 1000 — il terzo di quanto una buona sarta domanda per un vestito da sera...

Il lucidatore elettrico, della stessa marca e dello stesso costo, è formato da un piccolo motore che, attaccato ad una comune presa di corrente elettrica, imprime un rapido movimento rotatorio ad una spazzola aderente al pavimento. È completato da un rullo, che serve a trasportare l'apparecchio, e da un'asta terminata con due manopole; esso, mediante spazzole diverse, lava, incera e lucida...

Un'ottima cera da pavimento si ottiene fondendo a bagno-maria, lontano dal fuoco, 1 chilo di buona acquaragia con g. 250 di cera grezza e scura, ma di prima qualità.

La guardaroba

Se non abbiamo un appartamento immenso, noi signore sappiamo sacrificare un salotto, pure di avere una stanza adibita a guardaroba, a stanza da

stiro e da lavoro per la cameriera, dove ella lucidi le scarpe, spolveri gli indumenti, li smacchi, lavi i guanti, lavi qualche vestito o della biancheria fine, ecc.

Questo locale dovrebbe avere un piccolo lavabo completo di maiolica, qualche presa di corrente elettrica, un fornellino per ferro da stirare a gas, la coperta da stiro, uno stira-maniche in legno coperto di flanellina, la tavola lunga per stirare le gonne ecc.

Un capace armadione, dove trovino posto biancheria, coperte, vestiti da inverno, cuscini, copriletti ecc. può formare la felicità di una buona padrona di casa. Esso è più comodo quando è a sportelli scorrevoli e rientranti, e deve avere sempre accanto una robusta scaletta per arrivare ai piani superiori.

Per economia (giacchè un grande armadione oggi costa intorno alle 1.500 lire) si può farlo fare smontabile, senza la parete che va attaccata al muro, inchiodando al muro una qualsiasi tela.

Generalmente una metà dell'armadio è destinata a coperte e a biancheria; l'altra a vestiti, cappelli, scarpe. In basso c'è un cassone di latta, per rinchiudervi la pellicceria durante l'estate.

Nella guardaroba, la tavola da stiro abbia la luce a destra; i bauli e i cassoni, che non mancano in nessuna famiglia, sieno messi bene vicino ai muri o uno sopra l'altro, possibilmente riparati dalla polvere e coperti di stoffa eguale.

La biancheria da stirare (che deve stare il meno possibile in giro) trovi posto in capaci cassetti del

tavolo o in armadio a muro, o in una di quelle ceste speciali, con coperchio, di giunco o di paglia.

La macchina da cucire stia, quando essa è a mano, ben coperta, al riparo della polvere, sopra una mensola.

Un armadietto a mensola, chiuso — se non esiste un provvido armadio a muro, — contenga il necessario per pulire e smacchiare, le pinze e qualche cordicella pulita per stendere ad asciugare la roba.

E, giacchè siamo in argomento, ecco l'ottima ricetta di un liquido, con cui bisogna ripassare spesso il collo delle giacche maschili e femminili: far bollire g. 200 di saponaria in due litri d'acqua, fino a che l'acqua è ridotta a metà; unirvi, quando è fredda, 2 cucchiaj d'ammoniaca e 2 di benzina rettificata.

Per smacchiare vestiti, è bene avere anche un liquido che si ottiene facendo bollire per un istante in un litro d'acqua g. 25 di sapone di Marsiglia, e aggiungendovi, a freddo, g. 25 di etere etilico e g. 25 ammoniaca.

E ancora: i merletti nuovi, quando sono fatti un po' lentamente, sono sempre poco immacolati. Per pulirli si rotolano intorno a una bottiglia o a un cilindro di vetro; si ricopre d'acqua, in un caldano capace, bottiglia o cilindro, dopo aver dato qualche punto al merletto per tenervelo ben fisso; si pone nell'acqua del *Lux* e un granello di soda, e si fa bollire. Si getta l'acqua e se ne mette della pulita, fino a che il merletto sia immacolato; si risciacqua e si toglie dal cilindro solo quando è

a metà asciutto. Si stira colle mani e non col ferro. Uguale procedimento si usa per qualunque merletto.

L' armadio o lo stanzino per i giochi sportivi

Nella stanza adibita a guardaroba non manchi un capace armadio, dove sieno messi i costumi sportivi e anche le racchette del *tennis*, il pallone del *foot-ball*, lo scatolone del *croquet*.

Meglio ancora se, nell' appartamento, vi è uno stanzino in cui tenere tutto questo e anche gli *sky*, i fioretti da scherma, le maschere ecc. ecc.

Il W. C. di servizio

Esso esiste ormai in tutti gli appartamenti che, anche senza essere di lusso, hanno la camera da bagno per i padroni, e hanno anche un piccolo lavabo a acqua corrente. In essi è bene ci sia anche un *bidet*, un semicupo di zinco, e in essi deve regnare la massima pulizia.

Se in esso esiste un vano nel muro, questo rappresenta l' ideale per tenervi la biancheria tolta da dosso, fino al giorno del bucato. Esso va diviso in vari reparti, mediante delle tavole, e va nascosto da una tenda, tenda che dovrà restare sempre alzata durante la notte, per permettere all' aria, che entra dalla finestra, di penetrare nella biancheria.

Se detto vano non esiste e non è possibile crearlo, si può sempre creare un soppalco, a cui si acceda con una scaletta mobile.

Terrazze e balconi

Sono gioia e sfogo di un appartamento; vanno ora generalizzandosi anche nelle case operaie, come vanno generalizzandosi i parchi e i giardini nelle capitali e nelle città popolose...

Quando le terrazze allo stesso livello dell'appartamento sono chiuse da vetri scorrevoli, prendono il nome di « giardini d'inverno », e danno molta signorilità alla casa. Come lo dice il nome, essi vanno adorni di piante verdi e fiorite... e poi di mobili chiari, di mobili in vimini, giunco o bambù, tutti coperti da morbidi cuscini tondi, quadrati, rettangolari, ricamati, dipinti, ecc., con tavolini bassi e portatili, con molti lumi dappertutto. Quando le medesime poltrone debbono servire pel giardino o terrazzo esterno e poi anche per un atrio, un salottino, o un giardino d'inverno, si possono rendere più o meno eleganti così: con un metro flessibile si prende la lunghezza della poltrona (seguendo la curva del sedile) e la larghezza. Si tagliano poi su queste misure, due rettangoli o in cretonne, o in damasco di cotone, o in tela color crudo stampata color ruggine, o come meglio si desidera, si sovrappongono, si adornano con frangia i due lati più corti e si posano sulle poltrone, quando sono dentro al salotto. Anche pel tavolino e per i « *tabourets* » si opera nello stesso modo. Nessun nastro lega queste (come dire?) coperture, che possono diventare più economiche, ado-

perando un telo di stoffa e uno di fodera, che si tolgono e si rimettono con grande facilità.

In quanto alle seggiole di ferro per giardino, poco « cretonne » e poco lavoro possono renderle gaie e comode. Per foderare il sedile, bisogna tagliare due pezzi di stoffa su misura e mettere fra di essi un grosso mollettone; per foderare lo schienale, bisogna unire due pezzi di cretonne tagliati su misura, ma unirli solo da tre lati, in modo da infilarli (come s'infila il coprithèiera nella thèiera) nello schienale. Il coprisedile si ferma con fettuccie a vivaci colori.

Tornando ai giardini d'inverno, se la padrona di casa è pittrice, se il padrone di casa coltiva qualche arte, nulla è più simpatico che mutare il giardino d'inverno in «*atelier*», ammobigliandolo bizzarramente, ma con gusto e con tutta roba autentica.

Quando la terrazza è aperta da tutti i lati e serve, quindi, solo per la buona stagione, abbia per mobili poltrone a sdraio, sedie, tavolini da giardino, abbia una gran tenda color crudo a grosse righe che, tirata, ripari dal sole e dal vento, o abbia un ombrellone da spiaggia allo stesso scopo.

Ma sopratutto, sia molto, molto fiorita! Se è possibile farvi arrivare dal giardino e dal terreno sottostante una pianta che abbia là le radici, scegliamo la vite ed il rosaio rampicante — in modo da aver l'utile e il dilettevole; se dobbiamo fare le piantagioni in cassette sulle terrazze stesse, preferiamo dei bei rosai rampicanti da disporre a per-

gola, a parasole, ad arcata. Scegliamo il tipo rifiorente, che dà corolle e profumo tutto l'anno, il tipo « Thea », ed anche quella varietà a piccoli fiori che formano mazzo.

Una pianta magnifica, per terrazza e giardino d'inverno, è l'azalea. Tutti, a Roma, ricordano le gigantesche azalee che adornavano il giardino della Regina Margherita e che si intravedevano passando per via Boncompagni... e particolarmente le ricordano i feriti, che passarono la loro convalescenza sotto l'ombre fiorite ed amiche.

La balaustra della terrazza abbia geranii ricadenti; i grossi vasi abbiano, se il clima lo permette, aranci e mandarini; le cassette poste a terra abbiano fresie, giacinti, tulipani, e, in estate, petunie, margherite, zinnie, astri, salvie.

Qua e là vi sieno prese di corrente, che potranno servire a fare il thè colla thejera elettrica, o ad azionare ventilatori, o a illuminare la terrazza con lampade portatili, dai bizzarri paralumi colorati che, nella notte profumata, fra i rosai, parranno altri bizzarri fiori multicolori.

CAPITOLO X

Colazioni, pranzi e cene d'invito

Ora, gran parte dell'umanità che siede a tavola (quanta, purtroppo, mangia in piedi, appoggiata ad un portale di chiesa, e quanta... non rosica che

un boccone di pane!...) ha scelto l'ora che va dalle 12 alle 14 per la così detta colazione o pranzo; l'ora che va dalle 19 alle 21 per la così detta cena o pranzo!...

All'epoca romana, il pranzo era fissato alle tre del pomeriggio e doveva durare tre ore!... Nell'età aurea della Repubblica — in cui i costumi erano sobri e la vita era castigata, — il pasto era semplice e schietto, di poche e semplici vivande, con scarso vino; con molta e pura acqua sorgiva, servito in vasellame di coccio. Il solo padrone di casa stava sdraiato alla mensa, mentre gli altri membri maschili e femminili stavano in piedi. Gli ospiti erano rari, invitati con semplicità; scarsa era la conversazione e abituale, invece, la lettura.

Coll'ampliarsi dell'Impero e col decadere dei costumi, i pasti divennero una gozzoviglia e una fiera, i cuochi e i camerieri crebbero smisuratamente di numero, gli ospiti divennero tanti, che spesso il padrone di casa non conosceva che piccolissima parte della brigata che invadeva i suoi triclini.

Gli inviti erano a breve scadenza; soltanto i « sibariti » invitavano a un anno di distanza...

Il pranzo con tanti ospiti, diventava cosa di grande importanza; il « *menu* » era non soltanto studiato dal padrone di casa, ma da lui *commentato* agli ospiti, ed era composto di tre parti: « *gustatio* » o antipasto, *cena*, e « *secundae mensae* », che sarebbe come il moderno « *dessert* ». Con l'antipasto era servito vino allungato con acqua, col *dessert* vino puro.

L'*antipasto* doveva essere stuzzicante: uova, salumi, insalata di verdura, melloni con pepe e aceto, cocomeri, frutti di mare, tartufi, arrosti di cacciagione... il tutto preso con le mani, naturalmente,... così da rendere necessario, fra una portata e l'altra, un'abluzione di acqua profumata, o una sommaria pulizia, fatta con fette di pane.

La *cena* consisteva in varie portate, ciascuna di parecchi piatti.

Il « *dessert* » propriamente detto, veniva servito dopo che padroni e ospiti si erano fatti rivestire e incoronare di rose dai loro schiavi.

***

Come sono mutati (e in meglio!) i tempi... Come, ora, si dà valore a tante cose che non sono le indigestioni!...

L'Italia ha, durante la guerra, dimostrato la virtù di adattamento di sua gente anche nel campo gastronomico.

Aboliti i tre piatti di carne, uno di pesce, il dolce e il « *dessert* », in uso nella Casa Reale, in quelle principesche e nelle ricche famiglie nobili e borghesi, tutti, incominciando dalle Regine, si adattarono al pane scuro di guerra, al piatto unico, al dolce settimanale, al mutare il tovagliolo due volte per settimana.

E anche poi, nella rivoluzione redentrice, è rimasta una semplicità di mensa, sia per limitare i consumi, sia per buona abitudine contratta, sia per consiglio medico.

Gli inviti

Nella vita è sempre più piacevole dare anzichè ricevere... anche se si tratta di un invito a pranzo, e anche se l'ospitare delle conoscenze porta un aumento di lavoro alla padrona di casa.

Gli italiani, in materia di ospitalità, si dividevano in due categorie: i settentrionali, meno facili alle rapide amicizie e all'entusiasmo, non amavano alla loro tavola nuove conoscenze, ma, se le ammettevano, si davano gran pena per loro; i meridionali, d'indole più generosa, calcolavano immediatamente ogni ospite come un fratello, e, come tale, non facevano cerimonie con lui. Al pari del santo papa Pio X « i zontava un mescolo de aqua ala minestra », e improvvisavano un letto in camera da pranzo.

Ogni forma aveva del buono; ora, poi, in seguito a più frequenti contatti, ad una maggiore reciproca comprensione fra settentrionali e meridionali, ne è uscita la forma di ospitalità italiana veramente squisita.

Anche nel ramo « inviti », ci deve essere una forma di signorile equilibrio scevra da pretensione: se gli inviti per un pranzo di gala si mandano otto giorni prima, sarebbe ridicolo dare importanza ad una modesta colazione, offerta da amici ad amici. In tale caso, si fa una telefonatina o si sale in persona a dire, in tono gaio e modesto: « Venite domani a dividere la nostra parca mensa? » o qualcosa di simile. Questa forma è lontana da quella

in uso quarant'anni fa nel Veneto: « Venga a digiunare con noi », e prepara gli invitati ad una cosa signorile, ma senza pretese. Ricordiamo sempre quanto sia odiosa e volgare la pretensione, e quanto sia simpatica e cordiale la semplicità, in ogni manifestazione della vita.

Naturalmente, nella nuova grande Italia, gli inviti d'importanza si mandano scritti o stampati su di un elegante, sottile cartoncino, in lingua italiana.

Se le ambasciate li mandano in francese, perchè la lingua ufficiale della diplomazia è la francese, è di pessimo gusto imitarle.

« Monsieur et Madame X ont l'honneur... », se riempie d'importanza la signora... nuova ricca, fa sorridere tutti i benpensanti.

Gli inviti vanno fatti con tatto e ponderatezza, avendo cura di unire persone che abbiano presso a poco le stesse vedute generali e politiche, o, almeno, che non sieno dei politicanti che scattino in terza velocità, contro chi non divide la loro opinione; che abbiano presso a poco lo stesso rango sociale e la stessa (o quasi) nascita ed educazione.

I padroni di casa presentino subito i loro ospiti con i loro titoli nobiliari o acquisiti, colla solita regola, cioè: il più giovane *al* più vecchio, quello di condizione sociale più modesta *a* quello di condizione più importante, quello di rango meno elevato *a* quello di rango più elevato, l'ufficiale o l'impiegato subalterno *all'* ufficiale e *all'* impiegato superiore, l'uomo *alla* signora. In quest'ultimo caso

non è necessario, ma è cortese dire: « permetta che le presenti... ».

Se tra gli invitati ci fossero Boselli o d'Annunzio, o Nobile, o se l'invito fosse fatto *in onore* di qualche personalità, i padroni di casa le vadano incontro, con una cordiale espressione di benvenuto, e le presentino poi gli altri amici, senza ripeterne il nome.

L'invitato deve arrivare cinque minuti prima dell'ora fissata; se, per un'imprevedibile circostanza, dovesse ritardare anche di pochi minuti, avverta in qualche modo la famiglia dov'è atteso. Così evita un certo nervosismo alla padrona di casa, in pensiero per un « *soufflé* » che potrebbe sgonfiarsi e *cadere*, evita qualche telefonata o affrettata ricerca... evita specialmente di apparire scortese, giacchè la puntualità è la prima forma di educazione.

Riguardo ai posti da occupare a tavola, vanno certe regole fisse: i padroni di casa siederanno l'uno di fronte all'altro, nel senso del lato più lungo della tavola ed avranno a destra, rispettivamente, il signore e la signora più anziani, in più elevata posizione sociale, o in onore del quale o dei quali si dà il pranzo; avranno rispettivamente a sinistra quelli che vengono secondi nella valutazione, e poi un signore ed una signora, fino a completo esaurimento degli ospiti. Marito e moglie non vanno mai vicini; i fidanzati, generalmente, vanno uno accanto all'altro, ma talvolta anche di fronte, così che si possano guardare negli occhi... anche se non sono « tanto belli ».

L'uso di offrire il braccio alla propria vicina di tavola, è indicato nei grandi pranzi d'invito e di pretesa quando casa, servitù, vestiti, signore sieno alla stessa altezza... e qui bisogna osservare che, se fra gli invitati c'è un sacerdote, esso deve avere il posto d'onore. Allora la padrona di casa non gli chiederà il braccio, ma gli starà vicino e lo farà passare per primo nella sala da pranzo.

Nelle famiglie più modeste, si usa far passare prima le signore, poi la padrona di casa e infine gli uomini, con ultimo il padrone di casa; non vi sono cartoncini col nome dell'ospite, a cui la padrona indica il posto.

Nei grandi pranzi, prima di andare a tavola, il padrone dirà agli amici quale sarà la loro dama; sulla tovaglia ci sarà un cartoncino con i nomi. Il cartoncino con la distinta dei cibi si usa solo nelle grandi case, ed allora esso deve essere artistico, e tale da conservarsi volentieri come ricordo gradito di una gradita serata.

La formula con cui il cameriere o la cameriera avverte che è pronto: « la signora è servita » oppure « la signora marchesa è servita », si può omettere nei pranzi modesti e senza pretese. Quando la persona di servizio apre la porta della stanza da pranzo, la padrona si alza ed invita a seguirla.

***

Qui voglio ancora ricordare lo scopo di questo libro, particolarmente dedicato alle donne che vi-

vono del lavoro dei loro mariti e del loro, che hanno un andamento di casa ordinato e modesto e che preferiscono, anzichè mettere gran parte delle loro risorse finanziarie in cibi succolenti, pensare anche al nutrimento dell'anima, sotto forma di letture, di viaggi, di teatri.

Fedele a questi principii, incomincerò a rivolgermi alle signore che hanno una sola domestica *a tutto fare*, e per cui il problema degli inviti è molto più complicato che per chi abbia una brava cuoca in cucina, e una cameriera pratica del servizio di tavola. Non solo, però, esso non è problema insuperabile; ma, anzi, ben risoluto, rappresenta un vanto per una brava padrona di casa. Siamo quindi in perfetto stile fascista...

Una famiglia dabbene, con mezzi sufficienti, deve avere sempre l'impronta della signorilità e non soltanto quando riceve. Anzi, se la domestica non è abituata a servire sempre bene a tavola, col suo grembiale bianco pulito, il giorno in cui vi saranno degli ospiti, essa commetterà sbagli su sbagli e confusione su confusione, con poca soddisfazione dei padroni di casa.

Tutto, in una famiglia, deve essere sia pure modestissimo, ma accurato.

Delle castagne arrostite servite nell'apposito triangolo di stoffa ricamata, hanno altra apparenza e sapore, che offerte in un piatto slabbrato!... un caffè-latte con un cucchiaio di marmellata in una piccola coppa di vetro (tipo Murano, dal costo di forse tre lire), invita e appaga l'occhio, ed è tutto

diverso se è portato in un vecchio vassoio, col vasetto della marmellata sporco ed appiccicoso.

***

Pur non avendo cuochi famosi, quando si invita qualche persona amica, il cibo deve essere di prima qualità, ben cotto e ben presentato. Ed ecco affacciarsi l'utilità, anzi la necessità che la padrona di casa sappia cucinare ed insegnare, che sappia, in qualche circostanza speciale, « montare » un buon piatto freddo o un dolce, non si spaventi ai nomi di « galantina » o « gelatina », la cui preparazione non presenta nessuna difficoltà. Ella ricordi che, dagli stessi due capponi, può ricavare una sciapa minestra ed un mediocre lesso, o, invece, un buon risotto con le rigaglie, della gelatina in cui disporre uno dei due capponi che sia stato prima lessato, e l'altro che sia stato arrostito; che, col sugo di quello arrostito, può presentare un piatto di patate appetitose, ecc.

Perchè in certe famiglie si mangia bene e variato, e in certe altre non ci si diparte dal lesso e si spende egualmente? Perchè la padrona di casa nè sa fare, nè si preoccupa d'imparare e di occupare, non « perdere », un po' di tempo a combinare una « distinta » settimanale appetitosa, a studiare come far rendere quello che la dispensa può offrire.

(Qui apro una parentesi per dire che ora, in America, dove le domestiche non esistono quasi più, e dove le donne preferiscono fare qualunque mestiere o professione anzichè badare alla casa ed

al suo andamento, si sono aperte scuole di cucina per uomini!!! Essi, il cui lavoro è regolato dalle Unioni laburiste, rincasano molto prima delle mogli che sono dattilografe, cassiere o giornaliste, e si avviano all'indipendenza, almeno dal punto di vista gastronomico, imparando da appositi cuochi a preparare un pasto variato e appetitoso, sulla cucinetta elettrica o a gas... La sola « American gas association » ha ormai diecimila allievi).

***

Dunque una padrona di casa vuole offrire una colazione elegante ed ha una sola domestica. Siccome questa, se vuol servire bene in tavola, non può allontanarsi che qualche istante dalla sala da pranzo, bisogna combinare la distinta con criteri speciali, escludendo, per esempio, ogni frittura che va servita bollente, il « rostbeaf » caldo che va rosolato all'ultimissimo momento; oppure bisogna adottare l'uso inglese di tagliare detto « rostbeaf » a tavola, o l'uso patriarcale italiano di tagliare i polli a tavola, cosa del resto facilitata dalle grosse forbici speciali.

Ma, pur avendo il campo ristretto, c'è modo di fare ugualmente ottima figura.

Gli antipasti, per esempio, sono di gran risorsa, perchè piacciono a tutti, aguzzano l'appetito (specialmente se serviti con un vino bianco leggero e frizzante), e si presentano bene, disposti con garbo sull'apposito piatto. Il piatto può essere

d'argento, con gli scompartimenti in cristallo, o in porcellana, o in maiolica, o in vetro di Murano, ecc.

Pur senza voler emulare i russi, per i quali l'antipasto, condito d'abbondante « wodka », doveva essere un emporio di cibi freddi più svariati, è bene presentare prosciutto crudo o cotto, salame tipo Milano, o capocollo o sopressata, e poi carciofini e funghi sott'olio, olive nere e verdi, qualche sottoaceto, qualche pomodoro conservato intero, (frutto della previdente bravura della padrona di casa; vedi cap. XVI), senza dimenticare il burro e le acciughe. Per presentare bene burro e acciughe, si lavora il burro, riducendolo a un cannello dal diametro di circa un centimetro; lo si taglia dell'altezza di un centimetro e lo si arrotola bene intorno a mezza acciuga, pulita, lavata, e senza la minima spina.

Minestra in brodo o asciutta? Per colazione, cioè per il pasto servito alle tredici, essa va asciutta, sotto forma di risotto, di timballo, di ravioli, di gnocchi, di « *soufflé* » con i quali, però, si usa offrire, mettendola su di un piattino, a destra del commensale, una tazza di buon brodo.

Chi ha una sola domestica, preferisca, allo scopo di permettere a questa di servire l'antipasto, il risotto, che, messo al forno, dentro al suo stampo, può rimanere qualche minuto senza « sfarsi »; oppure ravioli, maccheroni gratinati, cioè mischiati e coperti con salsa « bèchamelle » e passati al forno; oppure un « soufflé », ricordandosi di contare i minuti, perchè esso, uscito dal forno e non portato immediatamente in tavola, si sgonfia e cade

miseramente; oppure un « vol au vent », con ripieno di rigaglie, piselli, funghi, ecc., che può essere preparato e lasciato nel forno.

Un piatto d'uova, purchè le uova siano veramente *di giornata,* è indicatissimo e gradito a tutti; se è sotto forma di frittatine ai piselli e al prosciutto, può venire dopo la minestra; se sotto forma di uova alla russa, è ottimo per antipasto; se di uova quasi sode, coperte da una « bèchamelle » con funghi, può venire prima del piatto forte, permettendo allora di abolire l'antipasto.

Il piatto forte, per via dell'unica domestica, deve essere freddo come « rostbeaf », pollo bollito o arrosto con gelatina, vitello tonnato, o galantina di pollo, di vitello o di maiale, o pasticcio di fegato, tutte pietanze di facile esecuzione, di riuscita sicura, e non importanti una spesa eccessiva, pur essendo abbastanza care.

Il più economico è il pasticcio di fegato, per cui bisogna dapprima avere pronta della gelatina (vedi cap. VIII). Si prendono poi alcuni fegatini di pollo, mezzo chilo di fegato di bue giovane (vitellone) o di vitello (dose per sei persone). Questo fegato va cotto al giusto punto in abbondante burro, dove sia stata rosolata una cipolla, e a cui si aggiungono, a metà cottura, due cucchiai grandi di Marsala. Poi si passa tutto al setaccio con della « bèchamelle », vi si uniscono due tuorli d'uova e un albume montato a neve, si mescola delicatamente il tutto, e si cuoce per circa mezz'ora in uno stampo da budino a bagno-maria.

Quando il pasticcio, rovesciato su di un piatto, è diventato freddo, lo si adagia in abbondante gelatina rappresa a metà, in uno di quei speciali stampi a cerniera, e si mette a gelare, contornato tutto da gelatina. Le cuoche improvvisate, che non possiedono stampo, per facilitare l'immersione del pasticcio nella gelatina, possono tagliarlo in tre strati orizzontali e ricomporlo subito per intero; infine riempiano il vuoto con abbondante gelatina liquida, che deve sormontare il pasticcio di due dita; lo mettano in ghiaccio e lo sformino al momento di servire; esso apparirà contornato da ogni parte da ottima, profumata e trasparente gelatina.

Se poi invece del pasticcio di fegato, si vuole la schiuma di fegato, che è un composto finissimo di alta cucina, basterà sostituire l'albume a neve con una grande tazza di panna montata.

Tutte le pietanze fredde sono generalmente gradite e hanno anche il vantaggio di poter essere preparate il giorno prima, con tutta calma ed attenzione. E qui la padrona di casa ricordi che, per non arrivare all'ora di colazione stanca e nervosa, deve fare gli acquisti e preparare quanto più è possibile il giorno avanti, deve prevedere tutto... anche un guasto della luce elettrica che, nei mesi invernali, in certe giornate buie e piovose, in certe cucine oscure, nuocerebbe alla rapidità del servizio, anche a mezzogiorno.

Una buona insalata mista, di verdure fini e primaticcie, seguirà il piatto forte; se non si è abusato di uova, e se il dolce non sarà a base di uova,

si può offrire un'insalata russa coperta di maionese, per cui si possono adoperare fondi di carciofo, cavolfiore, fagiolini, asparagi e « giardiniera » in scatola, prodotto di apprezzate ditte italiane, o meglio, preparata in cas

Adesso va molto un'insalata formata da un cuore di lattuga bianca, con qualche fetta di arancio liberata dalle pellicole, e tagliata sottilmente.

In quanto ai vini, ad una colazione o ad un pranzo ELEGANTI vanno serviti così:

Con le ostriche o antipasti: Capri bianco secco o frizzante, Frascati gelato;
dopo la minestra: Marsala, Porto;
al primo servizio: Chianti, Grignolino;
all'arrosto: Barbera, Barolo, Pommard;
al *dessert:* Moscato, « Champagne », Spumante.

I vini devono essere tolti dalla cantina qualche ora prima di consumarli; le bottiglie vanno tenute in piedi e sturate con precauzione; lo « Champagne », gli spumanti e i vini bianchi vanno tenuti sotto ghiaccio negli appositi secchi; i vini neri non vanno gelati.

Per colazioni senza pretese, basta del buon vino bianco e nero posto in tavola nelle bottiglie eguali al servizio dei bicchieri od anche in anfore di cristallo o di maiolica, eguali, quest'ultime, al servizio dei piatti.

Il formaggio ora si serve nei pranzi eleganti sotto forma di qualche ghiottoneria calda o fredda, « tartelettes », piccoli « soufflés », pasticcini, pasta sfoglia, in cui esso entra con altri elementi.

Ma, nelle colazioni e nei pranzi accurati, pur essendo senza pretesa, esso sia sempre servito nell'apposito piatto, sbucciato dalla sua crosta, dopo il dolce e prima delle frutta, o assieme alle frutta.

Se il pasto è stato leggero, la padrona di casa scelga il « Gorgonzola » o il « Roquefort », o la « gruviera »; se è stato sostanzioso, scelga lo stracchino, la mozzarella, o una specialità recentemente inventata, chiamata « Cacio Reale ».

In inverno, il dolce sia caldo e appetitoso; in estate, può venir sostituito dal gelato, servito in piattini d'argento o di cristallo, con pasticcieria o biscotteria leggera da thè.

Le frutta siano servite in artistici canestrini o in belle fruttiere; insieme ad esse è elegante offrire, nelle coppe da spumante o in coppe di artistica ceramica, una « Macedonia ».

Il caffè può essere servito in tavola, o, uscendo di tavola, nel salotto o nel « fumoir ». Esso deve essere bollentissimo. E questo anche per il motivo che non è solo il caffè che aiuta la digestione, ma anche il fatto che esso è una bevanda calda. Il caffè deve essere di almeno tre qualità: Moca, Portorico e S. Domingo, ed è migliore quando è tostato razionalmente in casa, fatto cadere dal tostino in un vassoio e coperto immediatamente.

Le dosi sono circa queste: caffè gr. 120, acqua litri uno, caffè olandese gr. 15.

Le migliori caffettiere sono le napoletane e quelle elettriche, che hanno il filtro da caffè montato sul coperchio al pari delle theiere (vedi cap. VIII).

Parecchie signore hanno l'abitudine di preparare da sè, dopo il pranzo o dopo la cena, il caffè turco per i loro ospiti... e leggeranno volentieri questa prosa di un brillante giornalista reduce da Costantinopoli, a cui una fattucchiera diede importanti insegnamenti nella delicata materia.

« — Quando il caffè — diceva la vecchia — è ben macinato, e sembra la cipria turchina che si mettono sulle chiome le belle del deserto, metti al fuoco un cuccumino di acqua inzuccherata, e fa riscaldare lentamente. Ma se puoi, non servirti dell'acqua di questi acquedotti moderni; prendi acqua di nubi, la lieve acqua di pioggia, che è quella di cui si fabbricano le perle. E guai a te se lasci bollire! Ci sono tre gradi di bollore, ha detto il saggio LU YU. Nel primo grado, le bollicine salgono alla superfice come occhi di pesce ammiccante nel plenilunio; nel secondo, le bollicine tenzonano come perle in una coppa d'argento; nel terzo l'acqua ondeggia e borbotta come una suocera. Ma tu sta attento al primo stadio, e, quando le prime bollicine si radunano sugli orli, togli il bricco dal fuoco e buttavi dentro la polverina di caffè, agitando bene che non si formino grumi. Dovresti qui recitare un esorcismo che m'insegnò un santone d'Arabia; ma giurami che non lo ridirai a nessuno. —

« Qui naturalmente, giurai; e l'esorcismo lo so sempre bene, e lo borbotto ogni volta che preparo il caffè con le mie mani. Ma ho giurato, signore,

e non ve lo posso rivelare. Ingegnatevi con qualche cosa d'altro.

« C'è per esempio, una filastrocca che mi pare serva benissimo allo scopo (uno due e tre, caffè, caffè, caffè, quattro cinque sei, lei, lei, lei, sette otto nove, piove, piove, piove, zero, nero). Chissà? Io ci proverei.

« — Rimescolato che tu abbia — continuava la vecchia — rimetti al fuoco, ma sempre attento a non far bollire la mistura. Quando vedrai di nuovo che le prime bollicine, simili a cristallini neri, s'adunano sull'orlo del liquido, togli dal fuoco; e versaci subito dentro un cucchiaino di acqua fredda, affinchè, come dice il poeta, la giovinezza dell'acqua si rinnovi. Attendi un mezzo minuto, e poi mesci nella tazzina; e vedrai, premio del tuo lavoro, il fiore bruno della schiuma, il *kaimaki*, distendersi sulla negra bevanda, a testimoniare che il caffè è stato fatto secondo il rito ».

Col caffè si servono dei liquori, non senza dimenticare, però, che il tremendo vizio d'abusare d'alcoolici s'infiltra subdolamente con i bicchierini di profumata miscela.

Uno ottimo, con poco alcool, ricostituente, è quello di zabaglione, tipo *vov*, che si ottiene così: Sbattete 3 tuorli d'uovo con g. 200 di zucchero, e fate bollire g. 400 di latte con g. 200 di zucchero. Unite il tutto e fate raffreddare. Quando il composto è freddo, unitevi g. 100 di Marsala, g. 100 di alcool purissimo e 1 grammo di vaniglina.

Anche il liquore nocino si può fare da sè. Eccone la ricetta:

Noci acerbe (tolte dall' albero dalla fine di maggio alla metà di giugno), N° 25, zucchero kg. uno; alcool puro un litro, acqua g. 250, cannella in piccoli pezzetti (una stecca g. 5), chiodi di garofano, una stecca di vainiglia.

Si chiude ben bene tutto in un bottiglione e si espone al sole per una quarantina di giorni, scuotendo il bottiglione varie volte al giorno. Si ritira dal sole e si lascia riposare il tutto in dispensa almeno per un mese. Infine si filtra e s' imbottiglia.

Per poi utilizzare le noci rimaste, si mettono in un litro di buona Marsala, in cui sieno stati sciolti g. 200 di zucchero; vi si lasciano, sbattendole spesso una quindicina di giorni, e si ottiene un altro liquore... mentre le noci stesse sono ottime a mangiarsi.

Un altro preparato, che è servito nelle grandi case verso la mezzanotte, prima che gli ospiti si separino, si prepara così, secondo la ricetta del famosissimo cuoco Escoffier. Si batte un tuorlo d' uovo freschissimo con un cucchiaio di zucchero, tre cucchiai di latte, e vi si unisce poi una coppa di « Champagne ».

Come si serve a tavola

Il domestico o la cameriera servono prima la signora che sta alla destra del padrone di casa,

poi le altre signore, poi la padrona, poi gli uomini, a cominciare da quello che sta alla destra della padrona, e, per ultimo, il padrone di casa. Quando essi hanno offerto due volte la prima pietanza, aspettino che il commensale abbia finito di mangiare, poi gli si avvicinino recando nella destra un piatto pulito; ritirino con la mano sinistra inguantata il piatto sporco con le relative posate, e posino l'altro, girando con garbo dietro la sedia, senza urtare nulla e nessuno. Sul piatto vi siano le posate pulite per la nuova portata, posate che il commensale metterà alla sua destra e alla sua sinistra.

E così fino alle frutta.

Alle frutta verrà il momento dei « *bowls* ». I « bowls » (pronunzia bools; al singolare *bowl*, pronunzia bool), sono delle coppe in cui si inumidiscono le dita dopo aver mangiato le frutta, e in cui si lavano le frutta stesse; coppe che possono essere in argento, in peltro, in simil-ottone-simil-orientale, in trasparentissima porcellana, in vetro di Murano, assortite al servizio dei bicchieri, ecc.

In esse va posta dell'acqua leggermente tiepida e leggermente profumata, su cui galleggia una foglia degli stessi fiori che guarniscono la tavola, o una sottile fetta di limone.

La cameriera, dunque, alle frutta recherà e porgerà sempre con la destra, un piatto coperto d'una salviettina ricamata con sopra il « bowl » e, se non sono state messe in tavola, anche le posatine da

frutta. Il commensale metterà allora le posatine rispettivamente a destra e a sinistra del piatto, il « bowl » con la salviettina a sinistra e, dopo aver finito di mangiare le frutta, si inumidirà la punta delle dita, asciugandola poi con l'apposita salviettina, e non col tovagliolo.

L'uso di togliere dalla tavola le briciole, mediante una spazzolina e un piccolo recipiente di metallo argentato, argento o legno, è buono, ma non va più molto... così come non va più la posata in argento e in corno per servire l'insalata, nè forchettoni o cucchiaioni. Su ogni piatto, recante qualsiasi genere di pietanza o insalata, va posato un cucchiaio e una forchetta. Sugli asparagi vi deve essere l'apposita pinza; sulla zuccheriera, quando si servono fragole, frutta cotte, ricotta, ecc., ci va un cucchiaio più grande dei comuni, rotondo e finemente bucherellato; quando, in estate, si servono delle ciliegie o delle frutta simili che sieno state in ghiaccio o in acqua corrente, si usi pure un grande cucchiajo rotondo bucherellato.

Quando il caffè è bevuto a tavola, i domestici porteranno a ogni commensale la tazza con piattino posta su di un altro piatto, col cucchiaino accanto: offriranno a sinistra la zuccheriera, su di un vassojo, e poi verseranno dalla destra la bevanda.

I vini si servono alla destra, ma, quando si tratta di una modesta colazione fra amici e c'è una sola persona di servizio, i vini vanno versati alle signore e a sè stessi dai padroni di casa o dagli invitati. A questo scopo, si metta una bottiglia

d'acqua e una di vino, oppure due anfore accanto a ogni invitato.

I domestici prenderanno le bottiglie di vini speciali — che vanno tenute sulla credenza e non messe a tavola — e, prima di servire, ne contorneranno il collo con una salviettina di bucato; quando essi vedranno che il commensale, secondo l'uso inglese, dopo aver mangiato, mette le posate sul piatto perpendicolarmente a sè stesso, non si avvicinino per servirlo una seconda volta.

L'uso per cui i domestici mettano sul piatto dell'invitato la porzione, non è punto signorile.

Ora veniamo alla distinta di una colazione modestamente signorile, offerta in una casa dove ci sia una sola domestica, ricordando ancora: 1° che è indizio di poca signorilità offrire troppa roba e obbligare l'ospite a ripetere tre o quattro volte un piatto... ma che tutto deve essere in giusta abbondanza, e ripassato una seconda volta; 2° che sarà bene arricchire il pasto con qualche specialità paesana e locale, perchè questo toglie la monotonia di certi pasti fatti sul comune « clichè », e che danno l'impressione di essere in trattoria, e non in famiglia amica...

Antipasto;
Soufflè di uova;
Pollo allesso in gelatina con contorno di primizie;
Budino di cioccolato;
Macedonia di frutta.

Pasticcio di maccheroni;
Sformato di verdura con funghi;
Vitello tonnato con salsa;
Budino di crema;
Stracchino e frutta.

Minestra con brodo ristretto;
Vol au vent con ripieno appetitoso;
Pasticcio di fegato con gelatina;
Torta di mandorle;
Mozzarella e frutta;
... e si può variare, sulle stesse basi, all'infinito.

***

È interessante riesumare le distinte di qualche colazione servita nel dopo guerra su tavole reali e principesche:

Uova all'olandese;
Filetti di pollo all'italiana;
Lombata di vitello arrosto con insalata mista;
Gelato;
Canestri di frutta;
(Vini: Capri bianco, Chianti, Spumante italiano).

Riso alla creola;
Capponi alla borghese;
Costolette di vitello alla milanese, con insalata;
Pasta Mikado;
Canestri di frutta;
(Vini: Soave, Chianti, Gran spumante).

Timballo di ravioli;
Pesce ragno con salsa maionese;
Tacchino arrosto con verdura e insalata;
Gelato;
Biscotto col parmigiano;
(Vini: Callatubo, Grignolino, Spumante, Liquore Strega).

Mille foglie alla reale;
Tacchino alla moderna;
Lombata di vitello arrosto con insalata;
Babà con frutta salsa zabaione;
Canestri di frutta;
(Vini: Corvo, Barolo, Spumante, Liquore).

La colazione, offerta alla Corte d'Italia nel giorno solenne in cui il Milite Ignoto fu glorificato nel Vittoriale, era così composta:

Consumato alla nazionale;
Sogliole alla normanna;
Carciofi col burro;
Fagiani arrosto (insalata alla russa);
Babà alla parigina;
Biscotti col formaggio;
(Vini: Capri, Grignolino, Grande spumante).

Sempre restando nel dopo guerra, ecco un'interessante distinta della storica colazione offerta dal Comune di Gorizia alle LL. MM. quando

vi si recarono per la prima volta, in forma solenne:

Tazza di brodo reale;
Vino bianco del Collio;
Pesci con salsa;
Vino bianco del Vippacco;
Asparagi alla goriziana;
Polli novelli guarniti;
Vino bianco friulano;
Torta italiana;
Spumante italiano;
Frutta di stagione e candite;
Caffè nero.

Eccone un'altra di colazione, offerta, questa, a S. A. R. il Principe di Piemonte a Firenze nel 1922, al Museo Stibbert, dal Sindaco e dalla Giunta:

Brodo ristretto;
Timballo all'italiana;
Pollo con tartufi;
Galantina con gelatina;
Piselli al burro;
Gelato alla siciliana;
Pasticceria-dolci-frutta-caffè;
Vini: Chianti, Capri bianco, Cinzano spumante.

E un' altra:

Aiuola dei principi (cioè antipasti varï);
Consommè Tosca;
Sogliole Colbert;
Dischi di filetto Rossini con insalata;
Mille foglie;
Canestri di frutta.

Eccone altre tre più eleganti, che furono offerte a Roma, in occasione di visite ufficiali di Sovrani esteri:

Consumato all' irlandese;
Filetti di storione alla fiamminga;
Prosciutto con salsa Cumberland;
Carciofi all' italiana;
Tacchini arrosto con insalata;
Budino alla Cavour;
Canestri di frutta;
Vini: Corvo, Casteldaccia, Capri rosso, Moscato di Siracusa, Grande spumante, Curaçao.

Brodo di pollo;
Prosciutto salsa Cumberland;
Piselli alla francese;
Beccaccini e polli arrosto;
Insalata alla Tillerand;
Albicocche alla bordolese;
Grissini col formaggio.

Riso alla turca;
Fette di trota grigliate;
Fagiolini con burro;
Capponi arrosto;
Insalata all'italiana;
Biscotti alla principessa;
Canestri di frutta;
Vini: Torre Giulia, Spanna Gattinara, Grande spumante, Strega.

Naturalmente la padrona anche di una modesta casa, avrà cercato di renderla quanto più possibile bella, tiepida e accogliente, e avrà dato tutte le sue cure alla tavola, apparecchiandola colla massima eleganza compatibile con i suoi mezzi, con i servizi di argenteria, di tovaglieria e da tavola che possiede.

I bei servizi di autentica Fiandra vanno sempre; però, da qualche anno a questa parte, si usano molto più quelli di grosso filo con ricami a mano stile antico, a punto siciliano, a punto Venezia ecc. con incrostazioni artistiche, con i loro relativi tovaglioli di modeste dimensioni (generalmente 45 × 45).

Un'abitudine che va prendendo piede anche in Italia per colazioni eleganti, è quella di abolire la tovaglia e di porre al posto di ogni invitato un elegantissimo tovagliolo ricamato 75 × 70. Questa moda è però assolutamente sconsigliabile nelle famiglie modestamente signorili.

L'argenteria deve unire un bel disegno alla solidità; nel caso uno dei due requisiti dovesse venire

sacrificato, non lo sia mai la solidità. Possibilmente tanto il servizio grande che quello di *dessert*, sieno dello stesso modello e tutta l'argenteria sia in uno stile.

Chi possiede una camera da pranzo in stile, abbia nello stesso stile, la tovaglieria, i servizi, l'argenteria. In quanto alla tovaglieria, il segreto per avere delle tovaglie di filo lucido, dall'apparenza di nuovo, sta nella loro stiratura. O bisogna stirarle moltissimo umide su di una coperta di lana, su cui sia stato steso una tela bianca, oppure bisogna far così: far bollire un cucchiajo di farina di patate (fecola) con poca acqua, in modo da ottenere una *pastella* densa, senza grumi; toglierla dal fuoco e allungarla con tanta acqua tiepida, fino ad avere un liquido fluido e biancastro. (Questa dose serve per una tovaglia da sei persone con relativi tovaglioli). Bisogna immergervi tovaglie e tovaglioli, che poi vanno stirati umidi, con ferro rovente.

La tovaglia va stesa molto accuratamente sulla tavola; i tovaglioli vanno piegati semplicemente colla cifra e corona bene in vista e vanno posti sul piatto di ogni commensale.

Inutile aggiungere che tovaglia e tovaglioli debbono appartenere allo stesso servizio e avere le cifre eguali, in dimensioni grande sulla tovaglia e piccola sui tovaglioli (vedi cap. XII).

***

Adoperando della Fiandra liscia e volendo mettere un centro da tavola, è bene seguire la moda,

ricordando però sempre che i ricami a mano veramente buoni e belli non debbono essere condannati al buio di un cassetto, per essere sostituiti con robina da pochi soldi e di poco lavoro. È bene che anche il centro si accordi alla mobiglia della sala da pranzo, se è in stile. In quanto alla guarnizione della tavola, ve n'è di vari tipi, sia floreale, sia mediante specchi, vasi, statuette, frutta, frutta e fiori di vetro, sia mediante vasetti fioriti, a seconda della moda e dello stile della camera da pranzo.

Un vecchio specchio anche rotto, si può far regolarizzare e usufruire nascondendo le slabbrature con foglie e felci, mettendovi sopra delle statuette graziose, degli uccelli in argento, dei cestini Luigi XV in porcellana ecc.

Le ninfee ed altri fiori acquatici e piatti, sono particolarmente adatti insieme alle loro foglie per guarnizioni di tavola. Bisogna però ricordare di chiuderne i gambi in stagnola, o in comune carta d'argento da cioccolatini, per evitare macchie spesso indelebili alla tovaglia.

Per una colazione, si possono usufruire quei speciali centri da tavola di porcellana, che si scompongono in vari vasi separati lunghi e bassi — oppure quella specie di lunghi ditali che si trovano da qualunque negoziante in articoli di latta... Per questi ultimi, si fa un centro di muschio sopra un vassoio, lo si adorna di verde e di felci, si mette un fiore con gambo corto dentro ciascun minuscolo recipiente di latta, con una goccia d'acqua, e lo si nasconde nel verde, affondandolo

nel muschio. Adoperando tutti garofani bianchi, o lillà bianchi, o rose bianche tra il capelvenere, o piccoli fiori rosa di begonia, si può ottenere un bell'effetto, specie ora che la moda prescrive l'uniformità del colore, nelle guarnizioni di tavola.

Ma, poi, vi sono delle norme generali che una padrona di casa deve tenere a mente: quella, p. e., di escludere i fiori dal profumo acuto, che unito alla calda temperatura o all'aroma dei tartufi possono generare dei malesseri alle persone delicate..., quella di intonare le tinte, e non mettere un mazzo di papaveri in un vaso di majolica azzurra; di ricordare che i fiori debbono adornare, e non impicciare per la loro sovrabbondanza (ci fu un miliardario americano di pessimo gusto, che fece coprire letteralmente la tavola di rose, a cui, con vera crudeltà, furono tagliati tutti i gambi, affinchè potessero rimanere dritte, assiepate, le une contro le altre). E ancora quella di far sì che rami e rametti, vasi da fiori ecc. non intercettino la reciproca vista dei commensali che siedono dirimpetto, e non intercettino anche la conversazione, la sveltezza e la perfezione del servizio. In una parola, che la guarnizione d'una tavola dia gioia agli occhi, eleganza alla mensa, ma non acquisti troppa importanza.

Per una colazione, essa può essere bizzarra; consistere, per esempio, in un mazzo di foglie di vite, dorate dall'autunno; in edera con le sue bacche; in un cestino dorato pieno di frutta; in colossali peperoni rossi, verdi e gialli; in una grossa zucca

gialla scavata e piena di foglie rosse d'acero; in tralci di vite, rami di limone, foglie di ciliegio o di melo, accanto a cui vi sia, rispettivamente, dell'uva, un limone, una ciliegia, una mela in vetro di Murano ecc. ecc. ecc.

Come si apparecchia una tavola per una colazione

Anzitutto la tavola deve essere di una giusta lunghezza, in modo che ogni commensale abbia posto sufficiente, e che il servizio possa procedere senza urti e incidenti, provocati dallo spazio troppo ristretto.

Sotto la tovaglia ci sia una copertura di linoleum e una di grosso frustagno bianco. Il *trasparente* di colore non usa più, o, almeno, esso va di colore intonato allo stile della camera e appare appena appena, tra i motivi di ricamo sfilato...

Davanti ad ogni commensale va messo un solo piatto (che servirà per l'antipasto o per la minestra asciutta) con a destra la tazza del brodo che si deve far trovare versato. Pure a destra va un coltello; a sinistra va una forchetta per l'antipasto.

Se l'antipasto non c'è, e dopo la minestra asciutta viene un piatto di carne, allora vanno messi, a destra del commensale, un coltello ed una forchetta, a sinistra una sola forchetta, provvedendo (dirò così), in questo modo alla posateria per le due prime portate, cioè la forchetta per la minestra, e forchetta e coltello per il piatto di carne. Quando poi chi serve a tavola non è specializzato

e praticissimo, è bene porre orizzontalmente fra il piatto e i bicchieri la posata da dessert e un cucchiaino, se il dolce è al cucchiaio, e se si serve la macedonia.

Il bicchiere grande, da acqua, posto davanti al piatto, avrà alla sua destra i bicchieri da vino, da Champagne e da liquori.

Il bicchiere per vino del Reno o per Porto può essere di un colore diverso e di fattura diversa; rosso cupo, azzurro Savoia, verde-mare... ma una padrona di casa sia certa di fare cosa sempre moderna e elegante, mettendo tutti i bicchieri dello stesso servizio... servizio o in Baccarat, o in cristallo, o in mezzo cristallo, o in Murano. Ora furoreggia il Murano, per cui sono stati riprodotti vecchi modelli, e ne sono stati creati di nuovi artistici.

Vidi una tavola apparecchiata con una moderna tovaglia di filo color grezzo, ricamata a mano nella tinta un po' più scura, con trasparente di color azzurro-pastello-smorto, trasparente che s'intravvedeva appena. I cinque bicchieri, le brocche per l'acqua, le bottiglie pel vino, il vaso centrale erano tutti in Murano color azzurro-pastello-smorto, che spiccava mirabilmente sul colore grezzo della tovaglia. Il vaso centrale era pieno di rose bianche — e una foglia di rosa bianca era nell'acqua dei *bowls;* i *bowls* erano in Murano, nello stesso tipo e colore, con piattino analogo...

Il vasellame era in finissima porcellana bianca con un filetto azzurro, il lampadario era di vetro

simile a quello della cristalleria e tutto l'insieme era di mirabile finezza e gusto..., adatto alla casa principesca a cui tutto ciò apparteneva, e all'ospite altissimo che vi era atteso a un'elegantissima colazione.

***

Nelle famiglie modestamente signorili, molto indicata per una colazione, è la ceramica di Pordenone, coll'antica marca del gallo. Vi sono dei servizi veramente artistici. La Contessa Iolanda Calvi di Bergolo ne acquistò recentemente due: uno di gusto molto sobrio, tutto a tralci verde-argenteo di olivi, e uno di squisito gusto paesano, a rose di siepe color azzurro... Anche bellissimi sono quelli decorati da un cervo e da motivi di caccia, indicatissimi per campagna, ove abbondi la selvaggina... e poi quelli 700 col bordo festonato e un piccolo stemma in vecchio turchino, quelli col bordo festonato e colorati, quelli con galletti, cestini di fiori, ornati quattrocenteschi, barocco e rococò, ecc. ecc. ecc.

***

Ma torniamo alla preparazione della nostra tavola.

Il bicchiere grande può essere riempito d'acqua, prima che gli invitati entrino in sala da pranzo, ma solo quando non fa caldo.

In estate si serva acqua fresca, ma non ghiacciata e non con ghiaccio dentro, per comprensibili motivi di igiene.

Il pane sia messo a destra di ogni commensale,

preferibilmente che sul tovagliolo, e un vassojo con panini sia sulla credenza, per eventuali repliche.

Regola generale e assoluta: tutto, in tavola, dev'essere posto in perfetta simmetria ed esattezza sulla tovaglia ben tesa.

Come ci si comporta a tavola

Al principio della colazione o del pranzo o della cena, non usa più attendere che tanto il padrone, quanto la padrona di casa incomincino a mangiare; basterà attendere la signora. È di cattivo gusto insistere perchè gli ospiti replichino, fare complimenti per essere servito dopo del vicino, così come far sperticati elogi a ogni portata; il miglior elogio è il riprenderne, se essa è appetitosa... Ciò non esclude che un complimento per un piatto specialissimo, o una parola cortese alzandosi da tavola, possano essere opportuni e graditi.

Si mastica a denti stretti senza far rumore; si sorbisce brodo o caffè senza far rumore, si beve e si maneggiano le posate senza far rumore; si divide il pane colle mani. Il risotto, i maccheroni, le fritture, le verdure cotte e crude, le frittate, il pesce, si mangiano tenendo nella destra la forchetta e aiutandosi col pane, senza far uso del coltello.

In quanto al pesce, è caratteristico questo aneddoto che gli inglesi (maestri nel contegno a tavola), ripetono volentieri:

Due palombari lavoravano insieme sul fondo del mare, quando uno di essi, attaccato da un pesce-

cane, fu salvato dalla prontezza del compagno, che immerse il suo coltellaccio nel cuore dell' animale. Tornati alla superficie, il salvato non degnò d' uno sguardo il suo salvatore e si allontanò mormorando:

— Un inglese bene educato, non tocca mai il pesce col coltello... —

Col coltello e forchetta si tagliano le carni e si sbucciano le frutta; si adopera quanto meno è possibile lo stuzzicadenti.

Per mangiare il formaggio se ne taglia un pezzetto col coltello tenuto colla destra e lo si posa leggermente su di un pezzo di pane tenuto colla sinistra.

Si sta non impalati, ma ritti sulla propria sedia, composti, senza mettere i gomiti sulla tavola. Si porta la tazza di caffè alla bocca colla sinistra. Non si lasciano piccoli avanzi di pane, non lo si sbriciola, nè si fanno palline. Quando si è finito di mangiare quanto si ha sul piatto, si pongono le posate una accanto all' altra, perpendicolarmente alla propria persona.

Le ciliege ed altre piccole frutta con nocciolo... si dovrebbero mangiare nella propria stanza, per via del nocciolo che non si può inghiottire!... Molti portano a tavola, colle ciliege, un cucchiaino, che posto con accuratezza tra le labbra, riceverà il nocciolo. Gli asparagi vanno indifferentemente mangiati con pinza e forchetta, o portati alla bocca tenendoli in mano (migliore è però il primo sistema); gli uccelli grandi, vanno *trattati* con coltello e forchetta. I piccoli non sieno portati a tavola,

in un pranzo d'invito... in cui si deve evitare di adoperare le mani....

Il Re Umberto raccontava volentieri, ridendo, come, ad un certo banchetto di soli uomini, da lui offerto ad un principe orientale nei primi tempi del suo regno (e quindi una cinquantina di anni fa), la sala appariva alla fine del pranzo col tappeto coperto di asparagi e di ossa. E ciò perchè l'ospite, ignaro degli usi *civili* e servito per primo, aveva cominciato a gettare dietro di sè il resto degli asparagi e le ossa dei fagiani. Re Umberto, sempre cortese, per non fargli notare la sua sconvenienza, lo aveva imitato... e con lui tutti gli altri commensali.

***

La padrona di casa vesta, per una colazione, una semplice *princesse* in lana, o un blusone su di una gonna plissè, o un abito leggero e fresco, secondo la moda e la stagione; il padrone di casa un vestito corretto da mattina. Una signora invitata tiene sempre il cappello, levando soltanto il mantello, o la volpe, o la giacca del *tailleur*. Un ufficiale può andarvi con pantaloni corti e stivaloni.

Finita la colazione, gli ospiti passano in un salotto accanto a fumare e a chiacchierare, e vi si trattengono una mezz'oretta; quando si congedano dai padroni di casa, dicano una parola semplice e cortese di ringraziamento.

Quella che generalmente e poco poeticamente viene chiamata « visita di digestione », continua a essere

necessaria nei piccoli centri, ma è abolita nelle grandi città, dove la vita ha assunto un ritmo accelerato. È doveroso, però, che gli uomini invitati lascino, entro gli otto giorni, due carte da visita alla famiglia che li ha ospitati, (e una sola, se il marito fosse lontano, o se la signora fosse vedova), e che la signora invitata telefoni, qualche giorno dopo, due parole cortesi, o mandi per posta due parole cortesi.

***

Vi sono delle persone, uomini e donne, che, invitati ad un pranzo o ad una colazione, capitano sempre con un mazzo di fiori o con una scatola di dolci in mano. Se sono in intimità con i padroni di casa, questo può andare. Ma, generalmente, se si vogliono regalare dei fiori, bisogna mandarli e non portarli. Meglio ancora aspettare, per un dono-omaggio, la festa della padrona di casa, o Natale o Pasqua, o l'occasione di un viaggetto in un paese ricco di specialità varie... e anche gastronomiche. In quanto alle mancie, non è di buon gusto offrirle dopo una colazione o un pranzo, o una serata, come si farebbe ad un *club*, o ad una guardaroba di teatro.

Essendo spesso ospiti in una famiglia, o andandovi qualche volta, è bene dare la mancia nelle epoche fissate dall'uso locale.

***

Ed ora veniamo ad un pranzo d'invito.

Un *vero* pranzo d'invito richiede una varietà di

piatti (antipasto, brodo ristretto, minestra sotto forma di timballo o simile, pesce, un piatto freddo, un arrosto, verdure varie, salse di accompagno, dolce complicato, frutta di tutto il globo, liquori finissimi) e ciò esula dallo scopo che questo libro si è prefisso.

Per un pranzo modesto può bastare un antipasto, una tazza di brodo ristretto, un piatto di pesce con qualche salsa, un piatto di mezzo di verdura sotto forma di sformato, l'arrosto con insalata, dolce e frutta. Qui però non può bastare, malgrado tutta l'ingegnosità della padrona di casa, un'unica domestica; ma una signora che tratti bene il prossimo, non manca mai di una persona di fiducia, a cui poter ricorrere e affidare qualche mansione in cucina, come il togliere un pesce dalla pescera, e lo sformare un timballo, o il tagliare un arrosto. Se insisto sull'arrosto, è perchè esso va cotto all'ultimo momento, tagliato e servito caldissimo, altrimenti diventa duro e insipido. Ora tanto il vitello che la polleria o la selvaggina sono talmente care, che bisogna far bene attenzione alla loro cottura, per offrire ai propri ospiti un piatto ottimo.

La composizione della lista delle vivande deve variare a seconda delle circostanze: (prima comunione, nozze, laurea, insegne di commendatore); deve essere maggiormente curata se vi sono signore in prevalenza, o se è di magro, dovendo unire lo stretto olio con pietanze il più possibile leggere, ecc.

Una brava padrona di casa sappia che bisogna cominciare con i piatti leggeri per arrivare ai più

forti e sostanziosi, che bisogna cercare sempre qualche cosa di nuovo e di appetitoso; sappia che deve evitare con cura le ripetizioni sia nelle qualità delle pietanze, sia nel modo di presentare, nel sapore e nel colore delle salse ecc. Per esempio: se ci sono delle costolette di vitello, l'arrosto sia di polli o di cacciagione; se in una pietanza predominano le uova, non si offra poi un budino di crema; se la « macedonia » è a base di aranci e di fichi d'India, si portino, come frutta, prugne secche, datteri, noci ecc.

Nell'intervallo fra la frutta e il caffè, si servono delle castagne candite, delle frutta candite, dei *bombons* varii, tutte preparazioni difficili e costosissime, di cui però alcune (le castagne candite fatte con marmellata di castagne, le scorzette di arancio, e le violette candite, certi *fondants* alla menta, datteri e noci ripiene) possono essere opera della padrona di casa (vedi cap. VIII).

Riguardo al caffè e ai liquori, non voglio ripetermi. Siccome generalmente invitare a pranzo significa invitare a passare la serata, ammettendo che si vada a tavola alle venti e ci si alzi circa alle vent'una (a Corte è di prammatica che qualunque pasto duri un'ora al massimo), alle ventidue e mezza va servito il thè con pastine leggere e con liquori. Se fa caldo, il thè sia gelato e vi sieno anche delle bibite tenute in ghiaccio, che vanno servite con pasticcieria leggera.

***

Il servizio da piatti per un pranzo deve essere preferibilmente di porcellana antica o moderna, o una bella imitazione dell'antico. Ricordiamo che è sempre di moda e signorile un servizio di porcellana completamente bianco, o decorato con un filo d'oro, turchino, argento ecc. Chi possiede un autentico stemma o un'autentica corona, può fregiarne il proprio vasellame — anche se ciò è andato un po' in disuso.

La Corte italiana, nei balli e nei thè dove sono ammessi invitati, adopera delle magnifiche porcellane bianche con un filo d'oro e la corona reale in oro; il Lord Mayor di Londra ha servizi « Royal Daulton » color crema, col bordo rosa, finiti in oro, collo stemma e coll'iscrizione: « Domine, dirige nos » (Signore, guidaci).

I servizi moderni di ceramica multicolore di Gualdo, di Bassano, di Pordenone, di Colonnata, di Bologna, di Toscana, sono molto adatti per una colazione e punto adatti per pranzo.

I piatti di portata sieno di argento per i ricchi, e di porcellana eguale al servizio per le persone modestamente provviste; ora sono di gran moda i piatti antichi di peltro opaco e quelli di Murano.

Per asparagi, fragole ecc. vi sono dei servizi speciali in porcellana finissima; per frutta ve ne è decorati a frutta. Elegantissimi, quando la casa sia montata con lusso, quelli da *dessert* in *vermeil* (argento dorato), con cifra e corona incisa.

(E qui apriamo una parentesi per ricordare il più ricco servizio di vasellame del mondo: quello ap-

partenente alla corona d'Inghilterra, custodito nel castello di Windsor e che viene portato, per servire a qualche gran banchetto ufficiale — in un furgone che è una specie di automitragliatrice, accompagnato da una scorta a cavallo. Esso è per cento commensali ed è completissimo, con le sue zuppiere, le pesciere, le insalatiere, i piatti d'entrata, coi coperchi, le scodelle, i piatti da carne, un servizio da frutta con trionfini massicci ed un servizio da caffè nel quale, naturalmente, anche le tazze sono d'oro, e d'oro sono anche i bicchieri.

Chi ha la fortuna di assistere ad uno dei banchetti della vecchia tradizionale Inghilterra, ne riporta un'impressione meravigliosa... In quelli offerti dal Lord Mayor (Sindaco di Londra), in onore di sovrani esteri, egli presiede a 800 o 1000 invitati, in una sala gotica del Guildhall (palazzo di città), seduto su una poltrona dorata con oro zecchino. I servi vestono in oro e rosso, colle parrucche bianche; i cibi (serviti in vasellame d'oro) consistono in dieci portate, di cui la prima consta della famosa zuppa di tartaruga tradizionale, e dove non può mancare il filetto di bue alla « Baron ». Esso si compone dell'intiera schiena di un bue giovane e grasso, e viene preparato qualche giorno prima di essere servito, affinchè si possa raffreddare.

I vini sono naturalmente vecchi, sceltissimi e il *punch* (anche questo tradizionale), è preparato secondo una ricetta inglese che data da secoli...

***

Ecco ora alcune distinte di pranzi dati a Roma, a Corte, in case principesche e nelle ambasciate, negli anni del dopo-guerra, da cui ognuno può togliere delle distinte più modeste, ma egualmente fini:

Crema alla castellana;
Prosciutto con piselli. Salsa Cumberland;
Asparagi con salsa spumosa;
Pollastri e quaglie arrosto;
Insalata alla palermitana;
Pasta napoletana con frutta;
Biscotto con parmigiano;
Canestri di frutta;
Vini: Chianti, Spumante, Amarascato, Liquori.

Melone con caviale;
Crema alla Regina;
Pesce ragno con salsa veneziana;
Noce di vitello con salsa Madera;
Timballini alla parigina;
Piselli alla francese;
Capponi arrosto con insalata;
Gelato alla Peruviana e coppe con pasticceria;
Biscotti con formaggio;
Vini: Barbaresco Mirafiori, Spumante, Moscato;
Caffè, liquori.

Brodo ristretto in tazze;
Filetto di manzo all'inglese;
Carciofi all'italiana;
Capponi e beccaccini arrosto;
Insalata alla fiorentina;
Timballo con marroni;
Sfogliatine col parmigiano;
Panieri di frutta;
Vini: Torre Giulia, Barbaresco Mirafiori, Gran Spumante Gancia, Liquori.

Consumato all'inglese;
Dentice con salsa olandese;
Manzo stracotto salsa Madea;
Piselli al burro;
Tacchini arrosto;
Insalata;
Spuma ghiacciata alla cioccolata;
Tortelline alla piemontese;
Aranci e mandarini;
Vini: Capri bianco, Gattinara, Spumante, Maraschino.

Crema favorita;
Trote fredde alla Polignac;
Filetto di bue all'antica;
Fondi di carciofi al parmigiano;
Spuma di prosciutto con gelatina;
Arrosto di cacciagione;
Babà e millefoglie;
Frutta gelate al Maraschino.

Consumato alla Principessa;
Sogliole alla Acton;
Filetto di manzo con verdure primaticcie;
Pasticcio di fegato d'oca con gelatina;
Asparagi con salsa spumosa;
Tacchini arrosto, insalata all'alsaziana;
Spumone alla siciliana e torta alla Bellangevine;
Tortelline alla piemontese;
Canestri di frutta.

Pranzo offerto da S. E. Mosconi, governatore di Trieste, alle LL. MM. i Reali d'Italia nel 1922, in occasione della loro prima visita ufficiale, in Trieste redenta:

Zuppa alla Cavour;
Ombolo alla Quirinale;
Filetto di cappone arrosto;
Insalata all'Italiana;
Asparagi alla Principessa;
Sorbetto fantasia;
Canestri di frutta;
Caffè.

Come va preparata la tavola per un pranzo...

Per la guernizione floreale si rileggano le pag. 248, 249. Per un pranzo elegante, essa non deve essere bizzarra, bensì essere composta di fiori fini, in recipienti bellissimi: ora è di gran moda usare un piatto fondo d'argento, o un'antica zuppiera

di vetro o porcellana sottile, in cui, su poca acqua, galleggino delle rose col gambo corto oppure delle cardenie.

Se non c'è antipasto (come talvolta è consigliabile: p. e. quando le acciughe, i carciofini, i sotto aceti ecc. sono serviti con un' insalata russa, o come contorno di un piatto freddo) e c'è la minestra leggera sotto forma di preparazioni all' uovo, di pasta reale, di « julienne » ecc., davanti ad ogni invitato va messa una scodella col piatto relativo, scodella che può trovarsi ormai piena e a suo posto, oppure che può venire riempita quando gli ospiti sono seduti a tavola. Naturalmente, per far ciò, occorrono due domestici: uno scodella dalla grande zuppiera e uno porta a tavola. A destra dell' invitato ci va un cucchiajo per minestra e il coltello da pesce, a sinistra la forchetta da pesce. Il resto va preparato come per una colazione elegante.

La padrona di casa vesta, secondo l' importanza che vuol dare al pranzo, secondo la circostanza per cui l' offre, secondo la casa, la servitù e i mezzi che possiede, da mezza sera o da sera, scollata e con gioielli, — ricordando che, quando tutto è alla stessa altezza, è molto più signorile sfoggiare merletti e brillanti a casa propria, anzichè in casa altrui.

Il padrone di casa, se la moglie veste da sera, mette il *frac;* gli invitati sieno allora in *frac* e gli ufficiali in alta uniforme, con pantaloni lunghi. Per recente disposizione ministeriale militare, gli uf-

ficiali possono mettere le spalline e l'alta uniforme *soltanto* nei pranzi ufficiali.

Negli inviti a Corte o nelle Ambasciate, è scritto in calce all'invito il vestiario d'obbligo.

Negli ambienti modestamente signorili, la padrona veste da mezza sera e gli uomini in giacca nera.

Inviti fuori di casa

Talvolta, viaggiando ed essendo di passaggio in una città, si vuole ricambiare una cortesia e avere ospiti degli amici per un pranzo e per una serata. È bene allora scegliere un locale distinto (se si invitano anche signore), oppure un locale caratteristico, dove s'imbandiscono cibi caratteristici, diversi dai comuni.

Avuta l'adesione degli amici, se quegli che invita è un uomo, vada in persona all'albergo o al ristorante scelto, ritenga una tavola, fissi la distinta dei cibi e dei vini senza fare economia. Se fra gli invitati ci sono delle signore, curi pure che sulla tavola ci sia qualche fiore molto fine. Si trovi all'albergo dieci minuti prima dell'ora fissata, o passi addirittura a prendere i suoi invitati, se essi sono soltanto due o tre (naturalmente offra il *taxi*). Metta alla sua destra la signora più ragguardevole o più anziana (senza, però, far capire che si tratta della più anziana, giacchè di rado una donna ha tanto spirito da confessare francamente la sua età non più giovanile), e sia e

si mostri anfitrione amabile, tutto occupato ad indovinare i gusti degli invitati.

Per finire la serata, egli abbia fissato in antecedenza un palco a teatro, o chieda le preferenze degli amici. Naturalmente stia attento di non lasciare che questi mettano mano alla borsa sotto forma di mezzi di trasporto, mancie ecc.

Le persone invitate abbiano la delicatezza, conoscendo di quale potenzialità finanziaria è il loro amico, di non permettere spese eccessive da parte sua, e di tenersi in un giusto limite nell'esprimere le loro preferenze.

Se quella che invita è una signora, si faccia trovare pronta all'albergo (una signora sola o delle signore sole non invitano mai al ristorante o in trattorie, sieno pure caratteristiche). Ella abbia di sua mano posti dei fiori sulla tavola, e curato che in tutto si riveli la cura femminile di offrire un'ora lieta a delle amiche o a degli amici.

Pranzi e colazioni di nozze

Riporto dai giornali di Roma, di Torino e di Napoli, la distinta di un pranzo e di due colazioni, servite in occasione delle nozze di tre principi di casa Savoia.

Colazione:

Brodo ristretto in tazze;
Timballo di riso;
Filetto di vitello all'andalusa;

Galantina alla Montreuil;
Insalata alla russa;
Torta di nozze;
Gelati;
Panieri di frutta.

Colazione:

Sfogliata di ravioli;
Uova all'americana;
Spume alla principessa e sandwichs alla Windsor;
Asparagi con salsa maltese;
Pollastre di Brescia arrosto, insalata all'alsaziana;
Gelato alla siciliana e pasta di nozze;
Tortelline di formaggio alla piemontese.

Pranzo:

Brodo ristretto di pollo;
Sogliole all'italiana;
Medaglioni di vitello;
Patatine alla crema;
Sformato di fegato d'oca;
Cuori di lattuga;
Fagiani arrosti;
Gelato. Torta alla violetta. Torta di nozze;
Panieri di frutta.

***

Una signora che abbia la casa montata da una ventina di anni, come è una madre che sposa la

figliola, deve avere ormai tanta pratica di *ménage* da non spaventarsi all'idea di offrire a casa sua una colazione di nozze. Se ha un buon cuoco o una buona cuoca la offra calda, se vuol semplificare le cose la offra fredda... ma preferisca offrirla in casa, anzichè in un albergo anche di lusso, in un salone che si apre a chiunque abbia quattro soldi, magari fatti gabbando il prossimo.

— Ma la seccatura... il daffare — obbietterà qualche madre, amante del quieto vivere...

E la maggiore signorilità di un invito in casa propria? E la gioia di circondare la sposa, nell'ultima ora che passa in casa, di parenti e amici, non costretti ad una cortese indifferenza dagli impettiti camerieri in coda di rondine..., di circondarla delle suppellettili, dei quadri, dei mobili fra cui ha fatto i primi passi, e che forse hanno visto i primi passi dei suoi maggiori?

Eppoi, il daffare può essere infinitamente ridotto, con una sapiente organizzazione e previdenza; col far venire un paio di giorni prima un cuoco capace, (meglio che col rivolgersi ad una salsamenteria e una pasticceria pure di primissimo ordine e di fiducia)... senza contare che, se una donna in età d'esser suocera non sa muoversi, e combinare, e far fare buona figura a sè e ai suoi... povera famiglia passata, presente e futura!...

Ed ecco come procedere dato che, come sarà detto in altro capitolo, ormai l'uso fa sì che alla colazione di nozze sieno invitati soltanto i parenti più stretti. Calcolando quindi una trentina di persone

al massimo, divise in sette tavolini, capaci da quattro persone ciascuno, e calcolando lo spazio necessario a sette tavolini, risulta che basta avere un ambiente di m. 5 × 5, cioè una stanza di proporzioni non straordinarie. Nella stanza vicina, su di un largo tavolo, vanno posate le vivande e i pochi piatti necessari alle portate, che si limiteranno a tre.

Occorrono e bastano tre ambienti; se una famiglia ne possiede soltanto due (senza contare, bene inteso, l'anticamera), si disfaccia per un giorno, silenziosamente, senza mettere a soqquadro la casa, una stanza, la si adorni di verde, di fiori, di mobilucci, e la si destini a salotto o a *fumoir*.

Noleggiati da una sala da thè, senza fastidio e con poca spesa, tavoli e sedie tutte eguali e belle, si coprano i tavolini con un elegante tovagliolo o di Fiandra o ricamato, che sia per tutti eguali, e si adornino con un vasetto lungo e sottile che abbia un fiore o una rosa bianca tra il capelvenere, o tra le felci.

Al posto dei quattro commensali va messo un piatto, una posata, due bicchieri da vino, uno da acqua e il tovagliolino; in mezzo ci va una piccola coppa con delle mandorle tostate e null'altro, per non creare ingombro. Appoggiato ai bicchieri, va messo un bel cartoncino sottile, decorato in oro, con scritto « Nozze Y X » e data, poi questo pomposo *menu*... Questa volta non mi si gridi la croce addosso, se metto un *menu* in francese; lo faccio per una piccola furberia... per fare apparire, cioè,

come grandi cose... delle preparazioni semplici e facili. Dunque:

Consommé de volaille;
Bonne bouche Regence;
Brioches Lucullus;
Poulardine à la gelée;
Langue écarlate;
Roastbeaf à l'Anglaise;
Paté de fois gras;
Jambon Flamande;
Galantine Liberty;
Salade Waldorf;
Macedonie de fruits. Gâteau Mille Feuilles. Wedding-cake. Choix de Patisserie. Glace vanille, chocolat, fraise.
Caffè;
Vermouth. Marsala. Porto. Spumante.

Quale distinta « pomposa » direbbero i tedeschi!... E, in realtà, è una distinta ricca, per la quale una brava padrona di casa, spenderà un terzo di quanto pagherebbe ad un pomposo albergo.

Quando la lieta comitiva, reduce dalla chiesa, entra nell'ambiente preparato per la colazione e prende posto alle piccole tavole, trovi una tazza da brodo (vanno, preferibilmente, quelle di fine porcellana a due manici, ma possono andare anche quelle comuni da thè) piena di brodo tiepido in estate, e bollente in inverno.

Dato che il servizio deve essere svelto, ma che

nessuno ha il nemico alle calcagna, bastano benissimo quattro domestici, di cui due possono essere donne, queste accuratamente vestite di nero, con guanti di filo bianchi.

Negli alberghi dove vogliono cavar sangue da una rapa e spogliare i clienti, i camerieri hanno l'ordine di passare rapidamente tanta grazia di Dio e di farla presto sparire, e così pure di offrire una sola coppa di spumante italiano... Invece, nelle famiglie, i domestici passino due volte con tutti i piatti davanti ad ogni convitato, e riempiano il bicchiere a chi ama « lo dolce licore ».

Il brodo si beve, mangiando insieme dei grissini all'olio o al burro e qualche mandorla tostata in sale. La preparazione di queste è semplicissima (vedi cap. VIII).

Quello che, nella distinta, è annunciato come « bonne bouche Regence » e « brioches Lucullus » sono *sandwiches*, panini e sfogliatelle ripiene di antipasti stuzzicanti l'appetito, a base di burro, alici, uovo, caviale, olive, burri composti, (vedi cap. VIII) che saranno serviti con Vermouth, Marsala o Capri, o con vino ghiacciato di specialità locale, leggero e pizzicante, o con una specialità italiana, come per esempio, il delizioso vino « delli castelli romani ».

Nello stesso piatto dei *sandwiches* saranno successivamente serviti dei cibi freddi che, ripeto, possono tutti essere stati preparati il giorno prima, e che saranno portati o su parecchi vassoi, o su due molto grandi. In quest'ultimo caso, saranno disposti ordinatamente, su di uno strato di gelatina, petti

e coscie di polli arrosto *(poulardine gelée)*, delle fette di pasticcio di fegato *(Patèe de fois gras)*, di prosciutto cotto *(Jambon Flamande)*, di galantina di vitello *(Galantine Liberty)*, di lingua *(langue à l'écarlate)*, il tutto framezzato a insalata mista *(salade Waldorf)*, e insalata con maionese, funghi sott'olio ecc...

Il roast-beaf *(à l'anglaise)* può essere freddo, e allora trovar posto nel grande vassoio; oppure, (volendo), essere servito caldo, immediatamente dopo i *sandwiches* e prima dei piatti freddi. In tale caso, esso può venire accompagnato da una pasta asciutta ai funghi o profumata di tartufo, di cui però non vanno servite che due o tre cucchiaiate accanto alla rossa fetta di carne.

A seconda dei gusti e della spesa che la padrona di casa vuol fare, essa potrà aggiungere altri piatti come majonnaise di pesce, fette di vitello arrosto, agnello con la caratteristica salsa di menta ecc.

Dopo questa abbondante e eccellente sfilata di vivande fini e appetitose, i domestici tolgano davanti ad ogni invitato il piatto grande e lo sostituiscano con un piccolo, da dolci, con la rispettiva posata; levino il pane, i bicchieri da vino e portino quelli da spumante e da liquori.

La sposa si alzi e, mentre lo sposo regge un vassoio con quella torta Margherita dalla superfice glassata, che si chiama pomposamente « *gateau mariage* » o « *wedding-cake* », ella ne tagli una fetta per ogni invitato, con rapidità e cortesia. Quando torna a posto, i camerieri sturino lo spumante.

Terzo mutamento di piatti per le frutta, consistenti in frutta magnifiche e rare, ma non troppo grandi. I grappoli d'uva vanno tagliati colle forbici e messi in tavola ridotti a proporzioni ragionevoli. Si serve anche molto la Macedonia aromatizzata con Moscato, Malvasia, Rhum e non con lo Champagne, per variare il gusto.

Siccome, poi, la torta nuziale non è specialmente prelibata, ne va servita un'altra fine e appetitosa *(gâteau mille-feuilles)*, o, meglio, il gelato *(glaces vanille* ecc.) in piccole forme con biscottini leggeri *(choix de patisserie)*.

La quarta e ultima portata consisterà nel caffè, in bomboni, liquori (almeno due di marca), sigari fini e sigarette.

La padrona di casa vigili tutto senza parere, senza darsi aria d'importanza o aria affaccendata; ella avrà dato dapprima poche e precise disposizioni ai domestici che dovranno avvicinarsi, *senza parlare*, con i vassoi carichi o le bottiglie ai commensali, aspettando il loro cenno negativo o affermativo, e regolandosi in conseguenza.

***

Quando la padrona di casa abbia una buona cuoca, invece di offrire una colazione di nozze fredda, può offrirla con piatti caldi e freddi, su queste basi: brodo in tazza, un piatto di pesce con salsa d'accompagno, un piatto freddo, un arrosto con insalata, torta di nozze, gelato, frutta.

Ed ecco due distinte:

Brodo con pasta reale;
Filetto di sogliola alla diplomatica;
Medaglioni di fegato in bella vista;
Polli alla Godard con insalata ricca;
Coppe di gelato principessa;
Torta di nozze, frutta.

Brodo alla primaverile;
Salmone del Reno con salsa tartara;
Spuma di prosciutto con gelatina;
Tacchino arrosto con crescione e insalata di primizie;
Gelato. Torta di nozze;
Canestri di frutta.

Colazioni e pranzi di magro

Le vigilie sono state ormai tanto ridotte dalla Chiesa!... e la moderna cucina ha tali risorse, che, quando si debba avere ospiti in giorni di magro, non c'è da disperarsi, perchè c'è molto da scegliere.

Per minestra: « purée », maccheroni, ravioli con spinaci e ricotta, minestra col latte, zuppe di verdura, gnocchi, « soufflé », zuppa di pesce, ecc. ecc. Nelle grandi città, dove spesso il pesce ha prezzi proibitivi per la classe di persone a cui questo libro è particolarmente dedicato, si possono com-

perare teste freschissime di grossi pesci, oppure piccoli pesci, sempre freschissimi, ma che abbiano subito qualche avaria superficiale nel trasporto. Le une o gli altri, ben lavati, vanno fatti insaporire in olio, prezzemolo, sedano e aglio, e poi bagnati e fatti cuocere in acqua. Infine il tutto va passato al setaccio. Ne esce una specie di leggera purée, che, allungata col brodo relativo e buttata su crostini fritti nell'olio o nel burro, dà, con poca spesa, un'ottima zuppa (mentre, per la *vera* zuppa di pesce, occorrono molte qualità finissime e costosissime).

Per piatto forte, quando non c'è la possibilità di avere pesce fresco, si può ricorrere a pesce in scatola. Il comune tonno, il comunissimo salmone, ben presentati, coperti di majonese, sono sempre graditi. C'è poi tutta la serie di fritture secche in cui non c'entra carne; degli sformati di verdura con funghi; i piatti di verdura al *gratin* con *béchamelle,* di verdure ripiene ecc. ecc.

Il baccalà non è certamente cibo finissimo, ma ben fatto, specie in filetti, è cibo da buongustai, che ha fatto la fortuna di locali anche elegantissimi; il flan di baccalà al latte è piatto fine, adatto a stomachi deboli.

Il dolce può variare all'infinito; le frutta sieno di genere succoso, che faciliti la digestione, come mele, pere, arancie e non datteri, noci. Indicatissime sono, quindi, le « macedonie » e le frutta cotte,

Su queste basi ecco il menu di due colazioni di stretto magro:

Maccheroni ai funghi;
Tonno con olive, citrioli, capperi, acciughe ecc., e insalata cotta;
Budino di riso al rhum;
Macedonia di frutta.

Zuppa di pesce;
Bombe quaresimali con ripieno di alici e verdura;
Sformato di spinaci con funghi (adoperare solo l'albume dell'uovo per *legare*);
Budino di mandorle;
Frutta cotta, oppure (piatto che raccomando alle mie lettrici), prugne cotte, su cui sia stato spremuto, quando sono tiepide, del succo di arancio, e che vanno mangiate fredde.

Ecco due distinte di pranzi di magro, con uso di latte e uova:

Pasticcio di maccheroni (in cui, ai tradizionali piccioni, si sostituisca un buon umido di funghi);
Majonese di pesce con gelatina di magro;
Fondi di carciofi in umido (o verdura di stagione);
Crema alla portoghese. Frutta.

Qui si noti che è molto facile avere in tutte le stagioni dei fondi di carciofi essiccati, procedendo

così, all'epoca in cui i carciofi invadono il mercato.

Si tolgono ai carciofi le foglie e la piumetta del fiore, e si gettano man mano in acqua fresca, acidulata con poco aceto.

Si fa bollire dell'acqua in un recipiente di terra o rame (il ferro farebbe annerire i carciofi), vi si gettano i fondi e si lasciano bollire sino a mezza cottura. Allora si ritirano, si fanno sgocciolare e si infilano con un grosso ago su cordicelle, che poi si tendono in luogo aereato e secco, ma a riparo dal sole. Si dispongono le cordicelle in modo che siano ben tese e quasi orizzontali e che i fondi non si tocchino uno con l'altro, il che impedirebbe un perfetto essiccamento.

Si conservano in luogo secco.

Per usarne si immergono per 24 ore in acqua, poi si fanno cuocere... e sono molto preferibili a quelli conservati in iscatola.

Seconda distinta:

Antipasto (burro, acciughe, funghi ecc.);
Pizza rustica con ricotta e spinaci;
Piatto di uova o pesce;
Verdura di stagione al gratin con béchamelle;
Frutta, gelato.

Il budino di riso al rhum — di strettissimo magro — si prepara così: cotto nell'acqua e *ben scolato* del riso, lo si unisce con metà del suo peso

in zucchero fuso, profumato di liquore o vaniglia. Per ogni kg. di riso (pesato crudo), si uniscono poi tre bicchierini di rhum. Si mette il tutto per pochi minuti in uno stampo a bagno-maria e si mangia con marmellata liquida (la marmellata liquida si ottiene facendo sciogliere e scaldare un cucchiaio di marmellata in 4 o 5 cucchiai di acqua).

Il budino di mandorle (pure di strettissimo magro) si fa pestando finissime due etti di mandorle, unendole a un etto di cioccolato, a uno di zucchero, a un cucchiaio di fecola e amalgamando il tutto con quattro albumi d'uovo, montati a neve. Unto uno stampo con olio di mandorle dolci, si cuoce il budino al forno con calore moderato, per circa un quarto d'ora.

Volendo offrire, in giorni di stretto magro, il gelato, bisogna evitare quello di crema o di cioccolato, a base di uova e latte.

Un buon caffè è indispensabile.

Pietanze improvvisate

In campagna tocca spesso di vedersi capitare un ospite *à la fortune du pot* e occorre rendere più ricco il solito desinare. Ecco, amabili lettrici, alcuni piatti adatti all'uopo.

Insalata ricca. Prendete alcuni bei pomodori tondi, tutta polpa, di media grandezza; pelateli, vuotateli e adagiate un mezzo uovo sodo. Disponete i pomodori a corona, circondateli da insa-

latina fresca, e rizzate nel mezzo uno o più verdure cotte. Se non avete tempo di coprire il tutto di maionese, conditelo con sale, pepe, olio e aceto, e disponetevi il contenuto di una di quelle scatole di antipasto misto, (filetti di acciughe con salsa piccante), di cui dovete esser sempre provviste.

Soufflé di formaggio. — Fate sciogliere g. 50 di burro e fatevi cuocere due cucchiai di farina; unitevi $^1/_2$ litro di latte e otterrete in tre o quattro minuti una salsa un po' densa. Quando si è raffreddata, conditela con sale, pepe, quattro rossi di uovo, un etto di formaggio Ementhal o di Gruyére grattato, o due cucchiai di parmigiano. Unitevi i quattro albumi sbattuti a neve e cuocete nel forno in uno stampo imburrato molto grande, perchè il composto cresce. Va servito caldissimo, appena tolto dal fuoco, altrimenti cade.

Omelette. — Per sei persone, unite sei torli d'ovo, un cucchiaio di parmigiano, due di farina, sei colmi di latte, sale o zucchero, a seconda che la volete fare dolce o brusca. Sbattete gli albumi a neve e mescolateli in fretta, gettando il tutto in una padella imburrata. In pochi minuti, sia nel forno, sia con brage sopra e sotto, *l'omelette* sarà cotta e dorata. Arrotolatela con dentro marmellata, se deve servire per dolce; e, altrimenti, con prosciutto, funghi, carne in umido. Servitela tiepida nel primo caso; bollente nel secondo.

Soufflé di pere o mele o pesche o albicocche. — Prendete circa dieci frutta ben mature e ottime, passate la polpa cruda per setaccio, unitevi tanto zucchero da renderle ben dolci, un bicchierino di liquore, tre tuorli d'ovo.

Battete gli albumi a neve, incorporate e cuocete nel forno, o a bagno-maria.

Budino di limone. — Mescolate 1 etto di zucchero, il succo di 5 limoni e tre tuorli d'uovo; unite l'albume a neve, e cuocete a forno tiepido. Servite cosparso di zucchero, ricordando, che, per la dose, si calcola un uovo per persona.

Come vedete, queste ricette sono semplicissime e confezionabili col materiale di cui è prudente aver sempre in casa una provvista, e che è facile procurarsi, specie in campagna.

Ma se, invece, si tratta di ospiti caduti dal cielo in un nostro villino solitario, dove non abbiamo che una sola domestica?

Pazienza; si potrà presentare, in meno d'un'ora, una buona colazione, consistente in una... rottura di scatole fatte col solito « grano salis » e nei prodotti della nostra dispensa.

Antipasti alla russa: acciughe, olive, peperoni pelati, sardine, salmone;

Maccheroni con funghi;

Carne in scatola, coperta di maionese;

Fondi di carciofo, ripieni di piselli;

Pesche al lampone.

Oppure:

Olive farcite e alici in salsa piccante;
Minestra di purée di spinaci;
Conchiglie di salmone con maionese;
Budino di fagiolini;
Asparagi;
Spumone;
Macedonia.

Tutto è pronto in scatole, all'infuori dei maccheroni; la padrona di casa deve soltanto aggiungere del burro, olio, o strutto per fare insaporire i funghi o la purée di spinaci, e $^1/_2$ litro di panna montata (chantilly) se si vuol fare lo spumone.

Si ottiene uno squisito spumone per otto persone unendo una scatola di polpa di albicocche con 5 cucchiaj di zucchero e con mezzo litro di panna, e mettendo il composto a gelare nel ghiaccio e sale, (2 pugni di sale ogni chilo di ghiaccio) in uno speciale stampo a cupola.

... E, con questo po' po' di roba, chi abbia un buon appetito, alimentato dal vento marino « ubriaco di sale », o dalla frizzante aura montanina, dovrà convenire, a ragione, d'aver mangiato come un principe...

Cene d'invito

Debbono essere più complete di una colazione e più leggere di un pranzo, non debbono avere

piatti d'uova, bensì una tazza di brodo quasi gelatinoso.

Ecco due distinte:

Brodo ristretto gelatinoso;
Sogliole alla Colbert;
Punte di asparagi al burro;
Polli o capriolo arrosto con verdura;
Torta di cioccolato;
Pesche Melba al gelato;
Frutta fresca.

Brodo ristretto gelatinoso;
Spuma di prosciutto (questo piatto finissimo si ottiene pestando e passando al setaccio una bella quantità di ottimo prosciutto con una piccola quantità di « béchamelle » e una certa quantità di panna montata; esso ha il nome francese di « mousse »);
Pomodori ripieni;
Tordi arrosto con polenta;
Torta di mandorle;
Albicocche allo zabaglione;
Uva.

Cena e buffets da ballo

Nei grandi ricevimenti, va preparato un *buffet* freddo; in occasione di balli, va preparato un *buffet* freddo e la cena.

Nell'anteguerra, a Corte, nelle ambasciate e nelle famiglie principesche si usavano preparare i piatti

con molta pomposità: i fagiani erano adorni delle loro penne, i prosciutti di Yorck, le galantine tartufate, i pasticci di daino erano presentati su zoccoli monumentali di burro, cera o grasso, lavorati da artisti. Adesso non usa più tutto ciò.

Le cene calde durante un ballo debbono essere composte:

Da una tazza di brodo delicato;
da pesce in bianco con salse svariate;
da un piatto freddo;
da un arrosto con primizie di verdura o legumi;
da gelati, torte, frutta di lusso con Champagne.

Nelle case ducali di Aosta e di Genova, durante i recenti ricevimenti di nozze, il *buffet* era disposto su grandi tavoli; i cavalieri recavano gli squisiti e svariati cibi alle signore, seduti su divani o raccolte in piccole tavole.

Una cena da ballo, servita su piccole tavole da 4 o sei persone, richiede saloni immensi, servizi innumerevoli e servitori *idem*.

I *buffets* di case principesche o quelli, più nuovi e caratteristici, di ambasciate, nelle serate di gran gala, rappresentano un insieme di arte, di sontuosità e di signorilità vera... oltrechè la gioia più raffinata del più esigente palato.

Nel luglio 1921, quando l'Erede del trono Giapponese, l'attuale sovrano regnante, Hiro Hito, venne a Roma, ospite del nostro Re, l'Ambasciatore e la leggiadra Ambasciatrice offrirono, nei saloni di

palazzo Altieri, in onore di Vittorio Emanuele IIIº, un pranzo, seguito da un gran ricevimento ufficiale.

Il « buffet » era preparato in un salone con sontuosità luculliana e con gusto squisito. Tre gigantesche tavole, guernite sobriamente dei fiori cari a quel popolo intelligente e artista, erano destinate: una al *buffet* freddo di carne, una al *buffet* dolce e la terza alle più belle frutta del globo... Quindi: la prima sorreggeva quanto può esistere al mondo in fatto di galantine, di « mousses », di pasticci, di polleria, di cacciagione, di pesce, di ostriche (naturalmente stabulizzate), di majonesi, di insalate miste, di tartufi, di « sandwiches », di *pâtés*, di prosciutti, con vini relativi e brodo freddo e caldo in tazze; la seconda ospitava tutto quanto poteva esistere in Europa e in Giappone nel ramo torte, gelati, biscotti, *bombons*, e le marche migliori di Champagne; la terza rappresentava il Paradiso terrestre delle frutta. Sotto alcune viti coltivate in vaso, dai grappoli dorati, sotto alberelli carichi di mandarini, accanto a alberelli nani di pesco con magnifici esemplari, accanto a rami di banane, molti vassoi in lacca giapponese, ceste e cestine caratteristiche, piatti d'oro e d'argento contenevano *tutto*... dai giganteschi *ananas* alle profumate fragole del lago di Nemi, dai datteri alle colossali mele « ranette », dai melloni e fichi d'india a certe qualità di frutta, quasi ignote in Europa, provenienti dal paese dei ciliegi in fiore...

***

E, venendo in più modesta « aura » bisogna ricordare che, in qualunque ballo famigliare protratto dopo la mezzanotte, bisogna offrire agli ospiti e specialmente alle mamme, qualche cosa di caldo, come, per esempio, un brodo ristretto e dei piccoli *vol au vent* con ripieno caldo e sostanzioso di animelle, funghi ecc...

***

Infine, come corollario a questo lungo capitolo, ricordiamo, pur sapendo all'occasione imbandire a casa nostra un grande pranzo, d'essere abitualmente parche e di allevare i nostri figlioli parchi, di gusti e di abitudini semplici.

Ricordiamo che, a tavola, si vede il vero gentiluomo: che la correttezza e il modo con cui una tavola è servita e imbandita, sono indici di ordine generale e di disciplina. E ordine e disciplina debbono regnare in tutta la casa e in tutta la vita di una famiglia dabbene e modestamente signorile.

CAPITOLO XI

La villeggiatura

Non parliamo, per carità, di quelle odiosissime villeggiature cosidette « di moda », dove uomini e donne, ragazze e ragazzi riprendono la vita affannata, tumultuosa, insulsa che hanno condotta in città dall'ottobre al giugno. Parliamo di quelle che non sono « segregazione cellulare » dal mondo; di

quelle in cui, volendo, si può scambiare quattro parole o fare quattro salti in confidenza, ma che rappresentano veramente la « villeggiatura di salute e di pace ».

Volendo andare a villeggiare in paese o cittadina sconosciuta, è molto pratico scrivere nella forma più cortese (e con busta affrancata per la risposta), al parroco o al podestà, chiedendo notizie. È anche bene non fissare da lontano, per lungo soggiorno, senza aver visto, un albergo, ma limitarsi a scrivere all'albergatore fissando per due o tre giorni, salvo decidere se è il caso di restarvi... e ciò per non trovarsi impegnati, quando i patti non concordano con la realtà. Ricordo un certo albergatore che negli avvisi — réclame che mandava in giro, aveva fatto stampare: « caffè-latte con pane, burro *e* marmellata » e in quelli fissati nella camera da pranzo, dell'albergo aveva fatto stampare « burro *o* marmellata... ».

Per godere la villeggiatura, bisogna mutare vita e abitudini, alzarsi di buon'ora e coricarsi presto, stare all'aperto o in stanze con le finestre aperte, lasciarsi *vegetare* per riparare alle perdite dell'organismo nei lunghi mesi cittadini, mangiare cibi paesani e onesti, (avete osservato che, nelle grandi città, si dimentica il sapore del *vero* latte?), non lagnandosi, ma godendo di quell'esistenza un poco primitiva.

Una buona e brava padrona di casa, quando va in campagna, deve assolutamente semplificare il genere di vita, anche per un cristiano riguardo verso

le persone di servizio, ben più bisognose, in linea generale, delle padrone, di un periodo di relativo benessere e riposo.

Il primo giorno si passi a ben arieggiare e pulire la propria casa di villeggiatura, (essa e, specialmente, una casa presa in affitto, sia anche bene disinfettata con una soluzione di formalina, adoprando all'uopo, magari, l'apparecchio « protos » che viaggia comodamente nella sua speciale valigia). Entrambe siano rese quanto è possibile gaie e accoglienti con mezzi semplicissimi; tendine di bucato, cuscini di « crétonne », tovagliette bianche, con una profusione di foglie e fiori campestri, con quadrati di « foulard » a vivaci colori posti come paralumi su di un *fusto* in filo di ferro ecc. Si fanno simpaticissime tende e « stores » di campagna, con relativamente poco lavoro, adoperando cotonina o canapa a teli nel senso della larghezza, intramezzandoli con grossi merletti a uncinetto fatti con grosso cotone o con spago: oppure adoperando un solo telo nel senso della lunghezza e applicandovi, in fondo, un altissimo merletto ad uncinetto, lavorato con spago al solito punto catenella, in modo che risulti un *fondo* a rete. Detta rete o si può ricamare, adoperando grosso cotone, a fiori dai vivaci colori, oppure si può ricamare sempre all'uncinetto, tenendosi davanti un disegno per ricamo a rete e facendo, con punto a catenella, il *pieno* che, nei soliti lavori a rete, si ottiene col passare e ripassare il cotone nei vari buchi.

Anche di bell'effetto sono i ricami a crocette,

per cui esistono, ora, artistici disegni, oppure con raffia, a disegni tipo della Robbia. Questi sono particolarmente indicati per tavolini da thè in giardino, mentre sono indicati, per le sedie da giardino, abbellimenti e rivestimenti di « crétonne » (vedi cap. IX).

Se la casa o l'appartamento hanno una terrazza, una veranda, un giardinetto al riparo della polvere, si prendano i pasti all'aperto.

Pel caffè e latte o pel thè, si adoperino delle belle tovaglie colorate; non così per i pasti principali, dato che le macchie di vino, di frutta ecc. richiedono il bucato. Piuttosto si ricami la tela bianca con grossi bordi in punto Assisi con cotone *sicuramente* lavabile, o si abbia almeno un centro da tavola ricamato con fiori e frutta, e si usi la terraglia variopinta con qualche grappolo d'uva, con qualche bel galletto ecc...

(A scanso di poco piacevoli sorprese, per essere certi che il cotone colorato non stinga, lo si tuffi, prima di servirsene, in acqua calda, lasciandovelo un quarto d'ora, dopo di averlo ben sfregato fra le mani. Poi lo si risciacqui fino a che l'acqua, in cui è sbattuto, rimane limpida e si faccia asciugare all'ombra. Naturalmente i cotoni di colori diversi si lavano separatamente).

La padrona di casa, e le ragazze di casa vestano in bianco, o in « crétonne » a vivaci colori, in modo che tutto l'ambiente della vecchia casa, o della banale casa di affitto sia gaio agli occhi di tutti... e specialmente del babbo che ha procurato,

col suo lavoro, la villeggiatura, e che vuol *godere* la sua famiglia e i suoi figlioli.

... E i figlioli non si lagnino se mancherà il gabinetto da bagno, o la luce elettrica... rimedino con una larga tinozza, col petrolio, con le candele... col restare all'aperto fino al momento di andare a dormire, ecc....

Ospiti in campagna

Chi ha cordialità, stanze destinate agli ospiti; (les « chambres d'amis », come le chiamano i francesi), e chi vuole avere compagnia, la scelga però con ancòra maggior cura degli invitati a pranzo (vedi cap. X), giacchè un *elemento* solo stonato può turbare la lieta armonia di un'intera comitiva...

E, se è possibile, non dimentichi persone che sono immeritatamente cadute in triste fortuna, parenti, insegnanti... Si ricordi che la ricchezza e la fortuna, anche acquistate con onesto lavoro, sono doni di Dio... e che, se si vuol rendersene sempre più degni, bisogna dare... per esempio, un po' di gioja e di sole a una giovanetta anemica, a un bimbo gracile, all'amico che trascina penosamente una gamba, alla maestra anziana.

Oggi la maggioranza, non solo dei giovani, ma degli adulti, corre egoisticamente dietro ai divertimenti, non avendo un minuto di tempo o uno sguardo per chi soffre, ma non tutti siano così! Le mamme persuadano i loro figlioli che la cordialità e la bontà verso gli infelici è stretto dovere...

E vedranno che, allora, essi saranno premurosi con gli ospiti anche modesti, animati da quella gioia serena, che viene dal fare del bene.

Naturalmente la camera degli ospiti deve essere, se non di lusso, accurata; non deve mancare di quanto è necessario alla pulizia e alla toilette personale, nè di quanto può essere comodo e gradito; deve avere una larga scrivania, dove essi possano sbrigare in tutta tranquillità la loro corrispondenza.

Due abitudini inglesi da seguirsi sono: invitare gli amici per un giorno fisso, e fino ad un giorno fisso. (« Saremo felici di avervi con noi da martedì 16 corrente al 31 del mese... prima, quindi, dell'arrivo di mio padre »).

Secondo: gli ospiti, fuorchè nelle ore dei pasti, delle passeggiate, dei giochi, siano liberissimi di disporre del loro tempo; essi, poi, non vogliano sequestrare i padroni di casa o seguirli continuamente, o *entrare* nei loro affari, o discutere i loro gusti.

La padrona di casa, infine, deve sapere che avere degli ospiti è cosa molto costosa e fare dei calcoli prima d'invitarli... ma non accennare poi alle uova che si pagano quanto un pollo di anteguerra, o al vitello diventato proprio *vitello d'oro*...

Una persona, al ricevere dell'invito, risponda subito due righe di ringraziamento, meglio in lettera raccomandata, per maggior sicurezza di recapito.

Arrivi nel giorno fissato, preavvisando esattamente dell'ora. Giunta nella famiglia ospitale, s'interessi a tutti i membri di essa, chieda subito di vedere i piccini e di ossequiare la vecchia nonna, s'in-

teressi cortesemente al paese, al paesaggio, alla casa, ai mobili, ai vicini, a tutto quello di cui è composta la vita che dovrà condurre. S'informi a che ora vengono serviti i pasti, è celebrata la Messa, passa la corriera postale, è distribuita la corrispondenza. Abbia cura di non sciupare gli oggetti della sua camera, di non sporcare i pavimenti, di non macchiare i tappeti; non si faccia mai aspettare ai pasti, non intrattenga gli altri con le sue amarezze e querimonie personali.

Se è in condizioni di farlo, porti talvolta in dono o una bella aragosta, o un dolce, o delle banane, o delle pesche; se è *abile* (e non solo dilettante), ricami o dipinga qualche cosa che lascierà poi a adornare la casa per suo ricordo; se è anziana, faccia qualche bella metratura di pizzo all'uncinetto con disegno moderno, o una « *liseuse* » a ferri, o un cuscino ricamato su filundente, su cui è ormai tracciato il disegno a colori. Se si accorge che in casa c'è molto da fare, si renda utile rifacendosi il letto o riordinando da sè la propria stanza, (questo, però, senza farlo notare o pesare) sorvegliando i bambini al mare, preparando la tavola, cambiando i fiori, incaricandosi di organizzare una merenda, ecc.

Nel giorno fissato per la partenza, l'invitato sia pronto con valigie e bauli, ricompensi con giusta larghezza la servitù, ma con tatto e garbo, e non sotto gli occhi dei padroni di casa, ringrazi cortesemente delle amabilità ricevute.

Alla prima fermata del treno, mandi un tele-

gramma cordiale; entro qualche giorno scriva una lunga lettera di ringraziamento... e, alla prima occasione, cerchi di ricambiare in qualche modo, la graziosa ospitalità.

Come si viaggia

Si vada alla stazione in tempo; si occupino i propri posti senza dissimularne altri abusivamente; si mettano bene a posto le valigie; non si faccia amicizia col primo venuto, nè si parli a troppo alta voce, nè si canti, nè si faccia girare il grammofono portatile; non si mettano i piedi sui sedili. Se qualcuno mangia, si apra un libro o si guardi altrove. Se si deve mangiare in vagone, si abbia *almeno:* un bicchiere, le posate tascabili e i cibi messi tra il pane, uso « sandwiches ». Si eviti di gettare bricciole e di spandere del vino per terra; si faccia un accurato involto degli avanzi e lo si getti dal finestrino, quando si è lontani dalle stazioni e si è ben sicuri che non andrà sulla testa di qualcuno che vigila la linea.

Gli uomini ajutino le signore nel salire e nello scendere... loro stesse e le valigie, in modo cortese, ma che escluda ogni confidenza. Tutti, uscendo dal vagone, facciano un cenno di testa agli improvvisati compagni, con l' augurio di buon viaggio.

Due signore, completamente sconosciute, viaggiando in un vagone letto, sieno cortesi fra di loro, ma senza entrare in intimità; non ingombrino la

cabina, nè disturbino in nessun modo la compagna, nel disfare o rifare la loro toilette notturna.

È ben naturale che, se un compagno improvvisato offre un dolce o una sigaretta, la signora rifiuti..., anche pel sempre possibile caso di un birbone in guanti scamosciati e di sigarette al narcotico; se questi, invece, le fosse presentato da qualche conoscenza, accetti con disinvoltura qualche cortesia che non imponga spesa, ma rimanga sempre signorilmente riservata di modi.

I bauli

L'anno scorso apparve su di un giornale americano questo avviso « Signora giovane dotata buon gusto, avendo viaggiato molto, offresi turisti per fare perfettamente valigie e bauli ».

Credo che più di una di noi avrebbe bisogno di questo insegnamento, dato che non è cosa facile avere un baule ben fatto!...

Quando il caldo « innanzi viene », e ci prepariamo a lasciare la città, non bisogna riserbare il lavoro all'ultimo momento, ma incominciare almeno otto o dieci giorni prima a far scendere dalle soffitte i bauli, le ceste di vimini, tanto comode e leggere, le cappelliere, a lucidare il cuoio, a lustrare gli ottoni, a verificare se le fodere hanno bisogno di punti o di bottoni, se le chiavi sono a posto, se i lucchetti funzionano, se le cinghie per la legatura sono in buono stato, se la tela ce-

rata, di cui è foderato il coperchio delle ceste, è solidamente puntata. Tutto ciò per evitare fastidi e spese nel momento della partenza.

Riempiamole anche in tempo, e con cura. Ricordiamo che è difetto femminile quello di portare sempre il triplo della roba necessaria, col risultato di spendere molto per il trasporto, di non sapere dove ficcare la roba stessa e spesso di sciuparla. Ora, che la biancheria personale è così leggera e si lava con la stessa facilità di un fazzoletto, non occorre averne una provvista; piuttosto bisogna portare con sè del sapone Lux, un piccolo ferro a voltaggio universale, che costa una sessantina di lire, e lavare e stirare da sè biancheria e abiti leggieri.

Ma, anche in città, non occorre ricorrere a negozi specializzati per lavare vestiti di seta, gonne pieghettate di lana, giacche di lana. Basta provvedersi di abbondante benzina comune; versarne in abbondanza in un catino, immergervi il capo di vestiario, stropicciarlo con garbo e passarlo due o tre volte in benzina rinnovata e pulita, fino a che la benzina rimane chiara, poi appenderlo su di una comune *stampella*, all'ombra. Il « pieghettato » rimane perfetto, e naturalmente, non va toccato col ferro.

La benzina rimasta serve per « primo bagno » a un altro indumento.

Miglior cosa sarebbe adoperare quella benzina sgrassata che si vende dai grandi droghieri, proprio

per smacchiature, o anche dell' alcool, — ma può servire anche la comune da automobile...

E, a proposito di *pieghettati*, per conservarli freschi anche in un lungo viaggio in baule, bisogna avere la precauzione di legarli con un nastro di seta in principio, in mezzo e in fondo. Se poi abbiamo vestiti molto delicati, è meglio adagiarli in una robusta scatola di cartone e fissare quella nel baule, oppure nella cappelliera. Se poi si posseggono bauli speciali colle « stampelle » o bauli-cappelliere, o bauli portascarpe, niente di meglio.

È indicatissimo scrivere su di un quaderno le cose che si portano con sè, sia per non dimenticare le indispensabili, sia per riportarle alla fine della villeggiatura, sia per contarle al primo sospetto che qualcuna abbia preso il volo.

Quando una signora non sia provvista dei bauli speciali sopra accennati, abbia almeno varie tasche o borse in tela, mollettone, « crétonne » per le scarpe, e ve le metta bene imbottite di roba leggiera, o colla loro forma; quando non possegga un « nécessaire » da « toilette » da viaggio, abbia almeno parecchie tasche di tela ricamate collo stesso disegno; abbia sempre delle igieniche buste portatovaglioli, e una scatola, il meno possibile grande, con la scritta « farmacia ». Essa contenga un tubo di pasticche di sublimato corrosivo (una di esse, sciolta in un litro d' acqua, dà la soluzione all' uno per mille) una siringa con astuccio, due aghi e due fialette d' olio canforato (per poter fare un' iniezione in caso grave, e rianimare le forze del cuore),

un pacchetto di g. 100 di cotone sterilizzato, delle compresse di chinino e di salolo, una scatola di vasellina borica e delle pillole purgative; una boccetta di tintura di jodio e una di laudano potranno stare in una valigetta a mano, assieme al piccolo prontuario che ognuna di noi deve tenere sempre vicino (vedi appendice di questo capitolo).

Un baule ben fatto deve ancora contenere un sacchetto di tela greggia con chiusura a guaina per la biancheria da lavare, dei sacchetti impermeabili per manopole, e spugne, catini di gomma, ecc.

In quanto al « nécessaire » da lavoro, ecco come farne da sè tre: uno più semplice e minuscolo, uno più completo e uno completissimo.

Per il primo prendiamo due rocchetti di misura comune, posiamoli su della tela cerata e tagliamo due dischi eguali al « fondo » dei rocchetti, aggiungendo due o tre millimetri all'ingiro. Questi dischi saranno le basi del futuro astuccio a forma di cilindro. Ora misuriamo quanto siano lunghi i due rocchetti e quanto un ditale, e facciamo un piccolo calcolo geometrico. Moltiplicando il diametro di un disco per 3,14 noi abbiamo la circonferenza del disco. Ebbene, tagliamo un rettangolo di tela cerata lungo due centimetri più di quanto sia la circonferenza stessa e largo quanto i due rocchetti e il ditale messi in fila nel senso della lunghezza.

Foderiamolo di sottile e morbida lanetta, foderiamone anche le basi e poi cuciamo le basi al rettangolo per quattro quinti... giacchè, se lo cuciamo tutto, avremo un cilindro chiuso. Attacchiamo so-

lidamente un robusto gancio automatico su quel soprappiù di due centimetri, in modo da poter chiudere bene l'astuccio. Ora adagiamovi i due rocchetti, uno di filo bianco e uno dove arrotoleremo della seta color delle calze e del vestito, mettiamoci in mezzo il ditale; nella flanellina infiliamo due aghi da cucire, uno da lana, un minuscolo passanastro, un piccolo e sottile uncinetto pieghevole, due spille da balia, due spilli comuni, una piccola limetta che possa tagliare il filo..., giacchè un paio di forbici sarebbe ingombrante. Vi stanno anche due o tre ganci automatici, e altrettanti bottoni. Il tutto risulta piccolissimo, ma completo, carico e tale da prendere posto nel sacco da montagna di un'alpinista o nella capace tasca di un cappotto da viaggio.

Invece, per mettere nella valigetta a mano, dove si ha uno spazio un pochino maggiore, si può costruire una cosina più completa, servendosi di una qualunque solida scatoletta di cm. 12 × 6, alta tre centimetri.

Se ne imbottisce il coperchio con un po' di ovatta che si copre con un pezzetto di solida seta; vi si fa passare un robusto cordoncino teso dove s'infileranno una piccola forbice, e il passanastro; mentre si appunterà sull'imbottitura ogni sorta di aghi e di spilli.

Si acquistano sei minuscoli rocchetti e si fa nella scatola una piccola esatta divisione (con cartoncino foderato della stessa seta) per contenerli; si riempiono i rocchetti di filo bianco, di cotone da rammendo, di seta di vari colori. Nello spazio rimasto

libero stanno ganci, bottoni, un ditale, un rotolino di fettuccia uno di elastico, un uncinetto sottile pieghevole. Per la chiusura serve un robusto gancio automatico, che si può far mettere a macchina da un calzolaio o da un sellaio.

Infine, per avere un capace « nécessaire » da portare con sè in una lunga villeggiatura, si opera come si è fatto per la scatola N° 2 e si riduce a « nécessaire » una bella scatola grande; la si provvede come quella N° 2, aggiungendovi in più delle forbici grandi, dei lacci da scarpe e da busto, degli uncinetti, del cotone da ricamo e da rammendo, della seta di varii colori, della lana di tinte svariate, corrispondenti ai calzettoni sport dei ragazzi, ecc...

In quanto al « nécessaire » per pulire le scarpe, è bene fare una spesa una volta tanto, e comperare quegli astucci di cuoio contenenti due spazzole, rispettivamente per scarpe chiare e nere, con varie creme e varie pezzuole.

Se si viaggia con bimbi o con persone anziane, bisogna avere, in apposita scatola di ferro, un fornello pieghevole con del combustibile solido (quello *Meta,* usato da Nobile al Polo è il migliore) e con dei fiammiferi.

Un fornellino elettrico, e quel piccolo apparecchio elettrico ad immersione, mediante il quale si può avere in qualunque momento dell' acqua calda, saranno praticissimi in qualunque luogo dove ci sia la luce elettrica; un bicchiere di alluminio tascabile, con relative posate e cava-turaccioli, in apposita custodia di cuoio, serviranno durante qualche gita; il

piccolo ferro elettrico, servirà a « rinfrescare » vestiti e biancheria; una piccola cartella in cuoio conterrà il libro degli indirizzi, delle carte da visita, la carta d'identità; un « blocco » di buste e carta da lettere servirà per la corrispondenza, con una buona penna stilografica e con *compresse* d'inchiostro;...

Se poi partiamo per un lungo soggiorno, rechiamo con noi qualche gaio tappetino, qualche bel ricamo; qualche gingillo (tra cui utilissima, e anzi, necessaria, una sveglia da viaggio con astuccio), dei vasetti argentati o di rame per fiori, ed anche una piccola « grafonola Columbia per poter fare quattro salti a suon di musica » e una buona « Kodak ».

E non dimentichiamo d'essere cristiane e non dimentichiamo che la vita è incerta. Così l'« Imitazione di Cristo », nell'edizione che ha anche le preghiere per la Messa, abbia un posto d'onore, nell'astuccio di cartone che le impedirà di sciuparsi. E un Crocifisso con l'indulgenza « in articulo mortis », ci sia sempre accanto.

Vivendo un'esistenza onesta e di lavoro, non dobbiamo temere la morte... al punto di allontanarne da noi, paurosamente, il pensiero!... E poi, con tanti incidenti della via e della vita, con tanti disastri ormai comuni, il Simbolo benedetto e eterno della Croce, può ajutare e confortare altri...

I porta-ritratti pieghevoli o di cuoio, o di cartone, o di stoffa, o foderati con carta di Varese, colle fotografie dei nostri cari vivi o perduti, ci siano pure compagni di viaggio e di villeggiatura.

Equipaggiamento per gite d' alta montagna

Una signora o una ragazza che vogliano godere la gioia di un' ascensione e che partano col loro sacco per tutto bagaglio, portino poca roba, ma scelta bene.

Indossino un « completo » formato da pantaloni, sottana e giacca « tailleur », una camicetta o un blusone (indicatissimi quelli di maglia tipo « maglia normale » che sono ora anche di gran moda), solide scarpe chiodate e calzettoni; portino nel sacco un maglione bianco tipo sport, un ricambio di biancheria, un paio di pantofole, abbondanti fazzoletti, una candela, degli zolfanelli, il piccolo « *nécessaire* » da lavoro sopra descritto, una minuscolissima farmacia e un « nécessaire » da toilette, di cui vi sono in vendita diecine di tipi. Ognuno può farsene uno praticissimo e punto ingombrante; esso consta di una scatola robusta del tipo di quelle scatole in cui i piccoli scolari mettono le penne e i lapis, e può contenere una spazzola da testa lunga e stretta, un pettine, uno spazzolino da denti chiuso in una custodia di celluloide sottile, per evitargli ogni ingrato contatto, un pezzo di sapone, quel « nécessaire » da unghie della dimensione di un agoraio (vedi cap. VII) e uno specchietto pure lungo e stretto, fissato al coperchio. Questo « *nécessaire* » va avvolto in un solido asciugamano e in una federa. Sicuro!... Dato che nei rifugi alpini si dorme vestiti, occorre almeno una federa *immacolata*, per

posare la testa su qualcosa che sia *veramente* di bucato...

Il « *nécessaire* » così detto sanitario, consta di una scatoletta in metallo ben chiusa, con alcune compresse di sublimato, un tubetto di chinino, un tubetto di vasellina, una fascetta di garza sterile, delle zollette di zucchero, un foglietto dattilografato con i rimedi per casi urgenti. A tracolla la signora o la signorina portino una borsa con una bottiglietta di cognac, un contagoccie con un po' di laudano, e un portacarta topografica, dove tengano anche la carta d'identità prescritta e necessaria a tutti gli italiani. Portino il denaro in una piccola borsa in pelle di guanto bianca, attaccata al collo con una minuscola catenina d'argento, oppure fissata con due robusti spilli di sicurezza al maglione.

Se poi una ragazza vuol fare una breve villeggiatura in montagna, porti, oltre che il sacco da viaggio attrezzato come sopra è detto, una valigia con un'aggiunta al corredo, ma senza trascinare un vagone di roba. Sarà sufficiente un vestito intero con maniche lunghe di lana buona e soffice; un *golf*, un vestito da mezza sera per eventuali quattro salti, un paio di scarpe da passeggio e un pajo da sera con le calze e col sottoabito relativo, un cappellino di feltro e uno di paglia, entrambi arrotolabili, pel forte sole di montagna.

Notisi infine che al ritorno in città, valigie e bauli vanno ben puliti e messi in ordine, prima di essere riposti. I vari « *nécessaires* » vanno rior-

dinati e riguarniti, per l'eventualità di un'improvvisa nuova partenza.

***

Chi, anzichè in alta montagna, passa l'epoca della villeggiatura al mare, non ha bisogno di una casa molto comoda o di un grande salotto dove passare le serate. Il salotto è sulla spiaggia... quindi può bastare una bella camera da pranzo e un ammobigliamento più modesto e improvvisato.

Anzitutto, molto bianco che non scolora ai raggi e ai sali marini, molti « *sommiers* » con coperte bianche, invece di letti, molte stampe di carattere marinaro in « *passe par tout* » all'inglese, con bordo bianco o bordo color ciliegia. Consigliabili, pel fatto che non scolorano facilmente, sono pure quei copriletti, quelle tende, quelle tovaglie, cuscini, « stores » ecc. di tela bianca con impressivi a stampo disegni originali color ruggine.

E dappertutto, vi sieno gaje ceramiche di Pordenone...: la camera da letto abbia un bel S. Francesco dorato su sfondo turchino e un servizio da toilette, candelieri, scatole per cipria, per gioielli, vaschette portafiori a fiorami su sfondo azzurro; la cucina abbia dei piatti istoriati, dei boccali con scritte bene auguranti, i vasi contenenti sali, spezie ecc. a ornati tipo antico; l'anticamera abbia un caratteristico orcio giallo per ombrelli, il portalampada dalla forma di vecchio fiasco friulano con quattro anse, color arancione, e un grande portafiori color *mordoré*.

La camera da pranzo abbia in ceramica il servizio

da tavola e da thè, i portabiscotti, le bottiglie per l'acqua (che, nella terracotta, si manterrà fresca); il salotto dalle poltrone di vimini o impagliate, unisca alla festosità dei vecchi scialli e fazzoletti friulani, la caratteristica *lum* (lucerna a olio) decorata a colori vivi, colla catenella in ottone, e la festosità dell'argilla, foggiata a oggetti ornamentali.

***

In quanto ai costumi da bagno, bisogna assolutamente che le *vere* signore e signorine, si stacchino in modo deciso dalla gente che avrà un bel nome e milioni, ma che, se non è equivoca, ne ha tutte le apparenze... e che scende in acqua con un'attillata maglia maschile color carne.

No: quella superiorità fatta di nobiltà di carattere, di purezza di vita che distingue la vera *signora* da chi non lo è, si nota subito sulle spiaggie eleganti e affollate, dal modo di vestirsi e di comportarsi delle varie signore.

Nessuno pretende che si scenda in acqua come si scendeva trent'anni fa, in un casotto mobile che i bagnini spingevano fino a che l'acqua arrivava all'altezza delle bagnanti... o come descriveva nelle sue memorie Danielle Stern, al tempo della duchessa Du Barry.

Ricordate? « L'etichetta voleva che si sparasse un colpo di cannone, proprio quando la duchessa entrava in mare, e che Sua Altezza Reale fosse accompagnata dal medico ispettore. Questi le offriva la mano destra, inguantata di bianco come

per un ballo. Dopo di che libertà per tutti. Le bagnanti erano portate a braccia da robusti bagnini in mezzo all'acqua, perchè era proibito a chiunque di lanciarsi solo tra le onde. Si tuffava la cliente prima con la testa e poi la si rituffava parecchie volte di seguito, e si finiva col rimetterla in piedi. Anche il costume, che esse portavano, era alquanto divertente; un copricapo a cuffia di « taffetas » incerato che avviluppava e nascondeva la chioma, pantaloni e *gabbano* di lana nera senz'alcun ornamento, spessi pedalini di vivagno. All'uscire del bagno, nella sua guaina appiccicosa e viscida, la donna più graziosa sembrava un mostro.

Gli uomini, dall'alto di una terrazza, armati di binocoli da « opera » assistevano a quell' andata e a quel ritorno dalla terra all'Oceano, e dall'Oceano alla cabina,... dove le bagnanti riprendevano le pletoriche vesti cittadine ».

Ma c'è una via di mezzo. I corretti — e pur elegantissimi — costumi da bagno sono formati da un pajo di calzoncini, da una casacca senza manica, tipo blusone russo, che forma tunica e che copre i non troppo corti calzoncini. Entrambi vanno in fine tessuto a maglia di colore unito, con applicazioni bizzarre in tessuto diverso, o a righe, o a piselli, ecc. secondo la moda del momento; vanno sempre in tessuto di lana, e vanno ben lavati in acqua dolce e stesi all'ombra dopo ogni immersione, fino a che sono asciutti.

La moda effimera (l'odierna consiglia una maglietta scollata e sbracciata, di molti vivaci colori,

con pantaloncini analoghi ed è eguale per uomo e per donna — quella antecedente pretendeva la maglia maschile di seta) va trascurata, da serie signore dabbene, per quella *stabile,* che non esclude l'eleganza e la linea bella.

L'accappatojo a spugna, tipo vestaglia, che s'infilava dalla testa: i *tailleurs* in spugna vanno scomparendo; vanno, invece, cappe e giacche dritte e lunghe della solita cretonne, oppure in una nuova stoffa: la cretonne di seta.

Ciò per chi non porta il moderno pigiama maschile. Quest'ultimo ha il vantaggio di essere molto decente, ma di togliere qualsiasi femminilità alle figurette magrissime delle bagnanti, dagli ingommati capelli rasi.

Per passeggiate in barca, sarà molto elegante portare gonna e blusone bianco e giacca alla marinara, con ancore e bottoni dorati; oppure uno « sweater » turchino, con le ancore ricamate, su di una gonna bianca e berretto bianco alla marinara.

Questo può essere esattamente eguale a quello dei nostri marinai, oppure perfettamente eguale a quello dei marinai americani.

Amicizie e... scrocconerie di villeggiatura

Sia al mare che in montagna, non dobbiamo fare troppo facilmente amicizia con i primi venuti... o correremo il rischio di vederci sparire i cucchiaini

d' argento del thè... o di scoprire, tornando in città, che si tratta di gente poco frequentabile...

Cerchiamo, se è possibile, d' andare in compagnia di famiglie amiche di vecchia data, oppure siamo cortesissimi con tutti, ma senza ammettere nella nostra intimità, e senza dare troppa confidenza a nessuno.

E poi... opponiamoci con tutte le nostre forze a un uso femminile contrario, anzi opposto alla signorilità, che si è infiltrato specie dopo la guerra; quello di farsi offrire il mezzo di trasporto, il thè, e tutte le spese accessorie di una gita, anche lunga e importante, dai malcapitati uomini di conoscenza. E ciò, non nel ceto... mezzo equivoco o volgare, ma nella buona borghesia.

***

Il noto e geniale pittore Luigi Tarra mi raccontava che un grave appunto mosso vent' anni fa, a Venezia, a una bellissima signora dell' aristocrazia, era questo.

— Pensate — dicevano le maligne — che al « Florian » si lascia pagare il caffè dagli amici che l' accompagnano!!!

E, notisi, a questi amici la contessa offriva colazioni, pranzi e feste con principesca cortesia... e che un caffè, al « Florian », costava la pazza somma di una lira.

Questo avveniva perchè allora non era nell' uso permettere alle conoscenze un ricambio di cortesia in un pubblico ambiente, e una signora avrebbe

scandalizzato... anche chi l'accompagnava, se non avesse posato subito in mano al cameriere del « Florian » la *sua* lira...

— Invece ora — seguitava l'arguto pittore veneziano — il mondo è cambiato. Guardi un gruppo qualunque — fatte ben poche eccezioni — di signorine che prendono qui il thè (eravamo a Roma nel giardino di un albergo, a un thè benefico elegante e ben frequentato). Uno qualunque di noi uomini, dopo una sommaria presentazione, e dopo qualche giro di *tango*, all'uscire di qui, può pregare una di quelle ragazze d'accompagnarlo in una corsa rapida attraverso la città o fino al « Castello dei Cesari », senza timore di essere sgradito... Può offrire anche dei fiori, la cena, il cinematografo... A mezzanotte, poi, riconduce la ragazza fino al portone della sua casa, ed è piantato con un allegro « Grazie; arrivederci ».

— Possibile???!!!

— Sì, è entrato nell'uso... Orbene, dacchè mondo è mondo, quest'è stato offerto e accettato da un genere speciale di ragazze; ma quelle che oggi ci seguono allegramente, sono signorine dabbene, appartenenti alla buona borghesia.

— Ma... e i genitori? E la madre, in ispecie?

— Purchè le ragazze tornino la sera, entrambi chiudono un occhio. Trovano che quel sistema frutta alle figliole un divertimento senza spesa, le mette in vista e procura loro, in qualche caso, un marito. —

***

Il male c'è sempre stato, e sarebbe ingenuo pretendere di raddrizzare le gambe ai cani, cioè pretendere che esso scompaia dalla terra; quello che è doloroso constatare, e che le donne fasciste debbono cercare con ogni forza d'impedire, è che la buona borghesia, una classe così fattiva, così intelligente, così sana, vada inquinandosi per scimmiottare il mondo equivoco...

E, per tornare in argomento, una signora che riceve in casa sua degli amici, che li invita a colazione o a pranzo, può accettare da loro un gelato o un biglietto del tram, — se li incontra, rispettivamente, in un caffè o nella « carrozza di tutti », ma niente altro...

Oggi che le donne pretendono assoluta eguaglianza con l'altro sesso, non devono dimenticarlo quando si tratta di levare di tasca il portamonete! Chi non può spendere in gite fatte in automobile, vada a piedi; chi non può pagare venti lire per un thè completo, lo prenda a casa sua o lo porti in un « *thermos* », ma non l'accetti da chi l'accompagna! Pensi che quegli stessi uomini, i quali, alla presenza di una signora o signorina, fanno mostra di galanteria... quando poi restano soli commentano e si lagnano per quelle spese, se pure (ed è più doloroso!), non le mettano tra quelle produttive... a qualche scadenza!...

Nessun uomo educato deve permettersi di rifiutare il rimborso di quanto ha speso; egli pensi: « se la tale fosse mia moglie o mia sorella, sarei

contento di vederla rimanere obbligata a un signore qualsiasi? No, certamente... ».

Bisogna, dunque, prima d'intraprendere una qualsiasi cosa che importi una spesa, combinare « alla romana ». Il più pratico della compagnia e il più cortese paga tutto e, al ritorno, fa i conti e le divisioni... Meglio se questo compito è accettato da una signora anziana che può, se è ricca, provvedere lei i mezzi di trasporto o il thè, o che si assuma una parte di spesa per le meno abbienti...

In tale caso gli invitati ricambino la cortesia; gli uomini, col dono di fiori o di un libro, o di uno spartito d'opera; le signore con un piccolo lavoro di buon gusto, fatto dalle loro stesse mani...

APPENDICE

Ecco un breve ma sufficiente « prontuario » per casi di infortunio, a cui ricorrere con tutta fiducia mentre si aspetta il medico. Esso è tolto da un libriccino del Dott. Calvetti. Una copia dattilografata di esso deve stare nell'armadietto farmaceutico di città, una in quello di campagna, a portata di mano: una copia deve sempre *viaggiare* con noi. Pensiamo che molte e molte volte la prontezza con cui è stata fatta una fasciatura *sopra* o *sotto* di una ferita, è stato somministrato un emetico, è stata disinfettata una piaga, ha salvato un'esistenza...

Avvelenamenti

N. 1: Per acidi concentrati. Contravveleno: magnesia calcinata in acqua (venti per cento) o una soluzione di sapone bianco; vomito meccanico, cioè provocato con un dito in gola o con una penna.

N. 2: idem per potassa, soda, ammoniaca liquida. Contravveleno: vomito meccanico, acqua con aceto o limone, bianco d'uovo.

N. 3: idem per fosforo (fiammiferi). Come al N. 1 e mai sostanze oleose.

N. 4: idem per arsenico. Contravveleno: magnesia calcinata al 20 per cento, olio di oliva, vomito meccanico.

N. 5: idem per sublimato corrosivo e calomelano. Contravveleno: latte, albume d'uovo, vomito meccanico.

N. 6: idem per laudano, morfina, oppio. Contravveleno: vomito, caffè forte, respirazione artificiale.

N. 7: idem per verderame e vetriolo. Contravveleno: albume d'uovo, vomito meccanico, magnesia in acqua al 20 per cento.

N. 8: idem per petrolio e benzina. Contravveleno: vomito provocato con acqua tiepida salata, caffè forte.

N. 9: idem per alcool (ubbriacature). Contravveleno: testa sollevata, ammoniaca tiepida (dieci goccie in un po' d'acqua) caffé, ghiaccio sul capo, senapismi agli arti.

N. 10: idem per funghi. Contravveleno: vomito meccanico, acquavite; purgante oleoso.

N. 11: idem per carni guaste. Contravveleno: vomito meccanico, purgante oleoso, caffè o thè forte.

Cura da prestarsi per morsicature

Morsi di cane sospettato idrofobo: lavare la ferita in acqua salata con aceto, cauterizzarla con ferro rovente o con carbone acceso.

Morsi di vipere: ammoniaca sulla ferita, eccitanti (caffè, liquori forti).

Punture d'insetti: estrarre il pungiglione, ammoniaca, bagni freddi.

In caso di lesioni violente (botte, cadute): pulizia della parte lesa, bagnoli freddi, adoperando acqua vegetominerale o tintura di arnica; riposo assoluto.

In caso di ferita o frattura complicata, disinfezione, immobilizzazione, zaffamento (chiamasi zaffamento l'atto per cui si mette fra le labbra di una ferita strisce di garza sterile, comprimendola onde arrestare l'emorragia fino all'arrivo del medico).

In caso di emorragia: se il sangue esce di colore oscuro a getto continuo, applicare un laccio « *al disotto della ferita* »; se esce del sangue a spruzzi color rosso vivo, porre il laccio « *al disopra della ferita* ».

Per emorragie nasali, zaffare con garza sterile le narici, mettere del ghiaccio sulla testa e alla nuca.

Il caso di ferite

1. da taglio regolare: disinfezione, riunione (possibilmente) delle labbra della ferita, medicazione antisettica.

2. idem di ferita lacero-contusa: disinfezione, zaffamento con garza, medicazione antisettica.

3. idem di ferita da punta o d'arma da fuoco: disinfezione, medicazione antisettica.

Il caso di scottature

Pulizia delle parti lese con abbondante sapone bianco; non rompere le vesciche che potessero essersi formate; applicazioni di olio e acqua sbattuti insieme, oppure olio e acqua di calce. Se le scottature sono estese e il malato è abbattuto, somministrare vino, caffè forte, brodo, ecc.

Assideramento

Trasportare il malato in luogo riparato, che si farà gradatamente riscaldare; svestirlo; frizionarlo sul corpo con panni tiepidi e poi caldi, attivare su di lui la respirazione artificiale; quando la conoscenza è ritornata, dargli vino, cognac, liquori.

Svenimento

Mettere l'ammalato in posizione orizzontale, con la testa bassa e le vesti slacciate, spruzzarne il viso

con acqua, frizionarne il corpo con panni, praticare la respirazione artificiale.

Per la respirazione artificiale, bisogna mettere l'ammalato a testa bassa all'indietro, afferrarne le braccia e portarle sino presso la testa, stirandole fortemente per dilatare il petto e permettere l'inspirazione. Dopo due o tre secondi riabbassare le braccia premendo con le avambraccia fortemente sul torace, per ridurre l'espirazione.

Tale manovra, continuata per qualche minuto, va brevemente sospesa e poi ancora ripresa finchè il paziente dà segni che la respirazione naturale è ritornata.

Insolazione e apoplessia

Posizione orizzontale del malato, testa alta, vestiti slacciati, ghiaccio, bagni freddi sulla testa.

Epilessia (mal caduco)

Testa rialzata, nodo di fazzoletto tra le arcate dentali per salvaguardare la lingua, slacciamento degli abiti; non dar da bere, nè spruzzare il viso di acqua, sorvegliare l'ammalato per evitargli possibilmente lesioni.

Mal di montagna

Non alcoolici, bensì caffè e thè forte, discesa rapida; tener sveglio il colpito.

Colpo di fulmine

Slacciare i vestiti, spruzzi di acqua in viso, ricoprire le mani e i piedi di terra, frizioni con panni, respirazione artificiale.

Asfissia

1. Per sommersione. Collocare il paziente con le spalle più basse del rimanente del corpo; pulizia accurata delle narici e della bocca, spogliarlo degli abiti, frizioni, respirazione artificiale.

2. Per strangolamento. Tagliare il laccio, mettere il paziente in posizione orizzontale con tronco sollevato, sbottonare i vestiti; frizioni, respirazione artificiale, liquidi eccitanti.

3. Per ossido di carbonio, gas illuminante, gas delle chiaviche e delle cloache. Togliere il paziente dall'ambiente, frizioni su tutto il corpo, respirazione artificiale.

***

In quanto alla piccola farmacia di casa, leggasi il cap. XVI.

CAPITOLO XII

Il corredo

Il corredo personale femminile...

... gioia e sogno di ogni fanciulla e di ogni fidanzata, deve essere sempre il più possibile ele-

gante e completo, in modo che la futura *signora* vi possa avere un *fondo,* a cui attingere per vari anni.

Viceversa, troppo spesso la doverosa previdenza tramonta, quando si debba preparare un corredo nuziale, e, troppo spesso, i corredi del giorno d'oggi sono la dimostrazione del poco buon senso femminile, perchè rappresentano apparenza e vanità, quando non sia impudicizia. Invece delle buone tele del tempo passato, magari un poco ruvide, (ma che, però, dopo qualche bucato sarebbero diventate deliziose) vanno sete artificiali, crespi di Cina di magnifica apparenza, ma che al primo lavacro, (fatto dalla tintora, naturalmente) perdono la lucentezza, e al quarto perdono addirittura la trama. Tutto poi è così stretto e misurato all'attuale personale della sposa e alla succinta moda odierna (che più succinta di così, non potrà mai essere)... che sarà tutta roba da buttare via, se la sposa muterà proporzioni, o se la moda tornerà più ragionevole.

« Ce ne faremo dell'altra » dicono le ragazze. Ma non è sempre cosa fattibile quando la famiglia sarà aumentata, con le spese in un crescendo... spaventoso, trovare delle centinaia, anzi delle migliaia di lire per mutare la linea ad un corredo!... È molto più sicuro tenere in deposito qualche metratura di tela e di merletto, o tenere una somma in un libretto della banca...

In quanto a certi acquisti *grandi,* come sarebbe quello della pellicceria, allora l'economia diventa

un danno, ed è il caso di dire « chi più spende meno spende ».

Esistono sei o sette qualità di pelo che sono sempre di moda e che sempre costituiscono un valore, mentre la gazzella, il vitello nato morto, il puledro, la talpa, costano un occhio del capo, e non valgono nulla; vi sono delle pelli dure, rigide, sgraziate che mal si adattano alla persona... mentre quelle fini, hanno una grande morbidezza e pesano poco.

E la sposa ricordi, preparando o chiedendo in dono una giacca o un cappotto di pelo, che ella deve mettere da parte qualche pelle eguale, così come deve tenere da parte un metro di stoffa di ciascun vestito, per eventuali rimodernature... giacchè, poi, le figliole devono avere imparato dalla loro madre che si *può* benissimo portare per due anni lo stesso vestito, e per due stagioni lo stesso cappello, restando rispettabili e anche eleganti signore,... perchè non è in quei quattro stracci costosissimi che costituiscono la moda, che la donna deve mettere il suo pensiero, il suo cuore, la sua ambizione!... E perchè ella deve, col suo contegno serio, signorile, con la sua aria modesta e distinta, *fare andare* la sua guardaroba, anche se non corrisponde ai dettami dell' ultima settimana.

Quello che, invece, una donna *non deve* fare sono i debiti, che vengono poi uno dietro l' altro senza accorgersene... e che ognuna di noi deve odiare al pari del peccato; nè ella deve sopraccaricare di lavoro e di pensieri il proprio padre o il proprio

marito, per una sciocca e malintesa vanità; nè, quand'ella stessa abbia una via di lavoro e di guadagno e la percorra, deve barattare il suo lavoro, che è cosa tanto bella e alta, con quattro fronzoli, che, pagati oggi a peso d'oro, si buttano via domani...

Guardiamoci in giro, leggiamo la cronaca dei fallimenti, dei disastri finanziari, di casi dolorosi di appropriazione indebita, e vedremo che troppo spesso il lusso delle donne (*amiche* o mogli), ne è stata la causa.

Se, per un'ipotesi impossibile a verificarsi, fosse di moda portare per due anni lo stesso vestito, quante donne oneste di più ci sarebbero!!!...

***

Ma torniamo al corredo nuziale.

Un corredo di biancheria personale di medio valore, adatto ad una sposa di famiglia modestamente signorile, può essere costituito così:

2 forniture (« *parures* ») di tre capi (camicia giorno, camicia notte, mutandine) in « *triple voile* » o in robusto « *crêpe de Chine* », modello ricco;

4 dette in batista di filo bianco, modello ricco;

6 idem in lino finissimo;

3 idem in batista della migliore qualità, composte soltanto di camicia da giorno e da notte, con « *culottes* » in maglia di lana;

3 idem in maglia milanese, composte dei soliti tre capi;

4 pettinatoi;
4 cuffie da notte;
1 pigiama da estate e uno più pesante;
4 giacche da notte in lana (lavorate a ferri o ad uncinetto) oppure in flanellina;
4 « *liseuses* », di cui una in batista, una in crespo di seta e due lavorate a ferri in lana;
3 vestaglie « saut de lit »; una leggiera, una di media pesantezza, una in morbida lana dei Pirenei;
3 vestaglie da casa (tipo « *tea-gown* ») adatte a tre stagioni;
6 sottovesti (combinazioni di copribusto e sottana) in ottima seta e in colori assortiti;
24 paia di calze;
24 fazzoletti di lino semplici;
24 idem eleganti;
1 fascia elastica elegante;
1 idem tipo corrente;
6 fascie di lana.

Esaminiamo capo per capo questo corredo.

Le nostre amate Principesse Reali hanno dato prova della loro grande signorilità, volendo che il loro corredo fosse per la massima parte in batista di filo... batista sdegnata spesso non soltanto dalle « *parvenues* », ma dalla modesta borghese, che pretende stoffe di seta e di cotone colorate.

Ma nessuna seta colorata è paragonabile, dal lato pulizia, al lino che va in bucato, che, più viene lavato, più bello e morbido diventa, che dura anni e anni e che ora torna di moda.

— Va bene — dicono delle ragazze — ma... e l'apparenza, e la trasparenza, e la biancheria che si *deve* mostrare? —

Un momento. Una donna che sia *signora*, non mostra al pubblico di una riunione o di un tram la propria camicia con relative... trasparenze. Quello che le è consentito di lasciar intravedere è la combinazione (copribusto e sottana) perchè fa parte del vestito. Quindi, quando questa è del più costoso « *crêpe de Chine* », del più languido « *triple voile* », l'apparenza è salva... e la sostanza può essere in batista di filo bianco.

Però, dato che la gioventù vuol seguire la moda, le mamme se i mezzi glielo consentono, accontentino le figliole con due *forniture* eleganti in crespo di Cina o in « *triple voile* », morbide e resistenti, di colori delicati. Generalmente esse vanno con « *à jour* », incrostazioni, roselline, « *tulle* » ricamato a punto ombra e a punto passato; se sono di stoffa colorata, allora i merletti, veri o imitazione, vanno color crudo.

Ma ogni madre rifiuti energicamente di sorpassare le due forniture, rifiuti ogni richiesta di « *crêpe Georgette* »,... faccia parlare la figliola con qualunque giovane sposa, che pur essendo stata sempre abituata alle eleganze raffinate, si rammaricherà certamente, due o tre anni dopo le nozze, di tanta roba vista con dispiacere sgualcirsi irrimediabilmente, e dovuta regalare alla cameriera.

Piuttosto ogni mamma non milionaria e di buon senso, comperi le due forniture di lusso in

un negozio elegantissimo, e le faccia copiare, (modificandole leggermente, per non avere sempre lo stesso modello), da cucitrici espertissime, acquistando da sè tessuti e trine.

La camicia da giorno va alla foggia Impero, cioè dritta, con due nastri alle spalle, o, meglio, con due liste del medesimo tessuto, terminate con un minuscolo « *à jour* »... ma ricomincia a comparire anche abbottonata sulle spalle. Essa, al pari di tutta la biancheria, può essere ricamata ad ago, tipo vecchia Venezia, a incrostazioni di vero pizzo o di ottime imitazioni, lavorata a punto ombra, a cordoncino, a punto passato ecc. o, più modestamente, con bordi colorati fatti con tessuti che vanno in bucato. Di ultimissima moda è il ricamo a colori solidi fatto con seta e cotone finissimo a mezze crocette, di fiori, ornati, alberelli ecc. (vedi pag. 325).

È di ultimissima moda anche una stoffa specialmente adatta per camice da giorno, per « *culottes* », per combinazioni, stoffa bella e di gran durata, chiamata « maglia milanese » in seta, che si adatta meravigliosamente alla persona, è opaca, scivola facilmente sotto i vestiti, è facilmente lavabile e non si smaglia, nè si sforma mai.

Con essa è bene fare confezionare tre forniture complete (queste, magari, in colori di moda molto tenui) e tre « culottes » pesanti per l'inverno.

Le camice da ballo vanno con i nastri... quando non sono abolite dalla moda tiranna, e dalla donna che tiene molto più ad essa, che al più elementare

senso di pudore! Le signore a cui mi dirigo io, sorreggano la camicia da sera, alle spalle, con sottilissimi nastri color carne, uguali a quelli del reggipetto.

Nella « spallina » dei vestiti da sera, ci va un minuscolo gancio e una linguetta di nastro, a cui « fermare » i nastri, senza timore che si vedano.

Le mutandine debbono essere di una lunghezza tale da non lasciare spazio libero e visibile tra esse e la calza: generalmente vanno fatte con la guaina ricamate come è ricamata la camicia.

Per sera, esse constano di un palmo di velo e di una guarnizione di merletto d'oro o d'argento, ma vanno lasciate alle donne equivoche. Anche se si portano i vestiti aderenti, le « culottes » ben tagliate e sufficientemente lunghe, fatte di lino o di maglia milanese, non ingrossano il personale, nè alterano la linea.

Per l'estate torrida, vanno molto le combinazioni di camicia con mutandine, di cui vi sono modelli graziosi e corretti; vanno anche dei modelli eleganti composti di camicia, mutandine e sottanina.

La camicia da notte (l'indumento più facile a consumarsi e a rompersi, specie alle spalle), va ora fatta generalmente con due dita di manica che scenda dalla spalla, o senza neppure queste. Ciò è illogico e da lasciarsi alle persone che sono ben sicure di possedere, per tutta la vita, stanze con termosifone. È logico, invece, facendone 18, di farne un terzo da estate senza maniche, o con del mer-

letto o del « tulle » per manica; un terzo con mezze maniche e un terzo con maniche lunghe.

La vita è così incerta che, spesso, chi aveva stabilito di passarla in Sicilia, viene spinto dalla sorte o da varie combinazioni, a passarla in alta Italia o magari in montagna; chi, spesso, credeva di possedere sempre un palazzo riscaldato con termosifoni, deve accontentarsi di un appartamento con stufa a petrolio. Quindi ci sia un pensiero di previdenza pel sempre incerto domani, sotto forma di qualche camicia col collo chiuso e di qualche camicia con polsino... il che, poi, non esclude una forma aggraziata ed elegante. Le persone gracili, che hanno bisogno di stare molto coperte, possono adottare, per l'inverno, delle camice di sottile flanella di pura lana calda e morbida, così come, per camicia da giorno, un lungo tubo di « maglia milanese » in lana, guarnito, allo scollo, con una striscia di « tulle » color crema, o con un bel merletto color crema.

In occasione di viaggi, il crespo di cotone è comodissimo perchè, ben tirato quando è ancora umido, non ha bisogno di stiratura.

Per personali magri, un'economica fascia elastica, che è ottima per dare una linea svelta e per *sostenere* le reni, è fatta da un semplice elastico alto 30 o 35 centimetri, di esatta misura, tagliata in modo che la circonferenza superiore sia più stretta della inferiore, e terminata da quattro giarrettiere, di cui due poste davanti, e due sui fianchi.

Vi sono poi delle belle e consigliabili fasce

elastiche fatte dalle bustaie... come vi sono, per le donne molto formose, certe guaine di tessuto elastico, resistentissimo, pur essendo morbide e sottili, certe cinture « riduttive », certi busti di caucciù perforato, che dovrebbero essere quotidianamente adottate da chi abbia un personale grasso, tozzo, cascante e mal fatto.

Il reggipetto può essere fatto dello stesso tessuto di broccatello della fascia elastica, o anche di « tulle » (per le signore magre) o anche all'uncinetto in filo bianco sottile e resistente, o in robusto merletto a macchina. Naturalmente esso sia bianco, per poter venire sottoposto a frequenti lavature.

Ora la moda si è orientata verso i pigiama per notte e per camera, col pretesto della comodità... Veramente tutte quelle signore che hanno sempre dormito con la camicia da notte, ed hanno fatto la loro « toilette » infilando un « Kimono » o una vestaglia, non comprendono la necessità di mascolinizzarsi in modo che la cameriera, entrando col caffè, non sappia quale sia il padrone o la padrona! Dove però i pigiama sono effettivamente pratici e vanno adoperati, sono in viaggio o in vagone letto. Quindi, in un corredo moderno, è bene farne due: uno in seta per estate, uno pesante per inverno.

Le vestaglie possono essere quelle così dette « saut de lit » molto semplici e praticissime, ed essere almeno tre: una per ogni stagione. Si indossano per rimanere nella propria stanza o per passare

in quella da « toilette »; sono sempre moderne quelle a « Kimono », in crespo tipo giapponese per l'estate e in lana dei Pirenei per l'inverno — oppure quelle completamente diritte, con due « buchi » per infilarvi le maniche e con un altro per infilarvi la testa. Queste ultime possono presentarsi in modo diverso e spesso mutar foggia coll'appuntarvi un nastro, un cordone, un « jabot » di merletto, un fiore, un fiocco di « tulle » o di stoffa, a seconda della moda.

Quelle che un tempo si chiamavano « vestaglie eleganti » sono meno ricche di una « *tea-gown* », (parole inglese che si pronunzia *ti-gau* e che significa letteralmente *vestito da the*), e vanno ora col nome di vestiti da casa, in italiano, e « *robes d'interieur* » in francese. Esse sono preziose in tutte le fasi della maternità e in tutti gli inevitabili malesseri e malucci dell'esistenza. Ora che la seta, la seta artificiale e il cotone sono a buon prezzo, pure con disegni artistici, questo tipo merita di essere molto diffuso, anche nelle classi modeste.

E qui apro una parentesi, per dire che le donne, passato qualche tempo dalle nozze, trascurano troppo facilmente il proprio vestiario nell'intimità della famiglia... Qualche volta sono anche da compatirsi... quando sono in crisi di domestiche, o aspettano un bimbo, o ne hanno di piccoli!... Ma, allora, per non rinunciare ad essere carine davanti al marito, e non rinunciare anche alla loro comodità, abbiano parecchie vesti da casa, semplici, ma fresche e pulite.

Il lavare le stoffe di seta o di cotone o di maglia è molto facile; basta operare come per le maglie (vedi cap. IV) o con la benzina (pag. 294) e si è sicuri di avere un ottimo risultato. Anche la stiratura, specie nel momento attuale, in cui va la linea dritta, è semplice e molto spiccia. Ma, naturalmente, la signora deve essere svelta, godere nel fare da sè... e non adoperare la roba sgualcita per pigrizia di lavarla e stirarla, anche se si tratta di impiegare qualche minuto...

In quanto ai fazzoletti, è bene seguire la moda del momento. Ora vanno in tela con largo bordo colorato a scacchi, sia per uomo che per donna o in tela di seta; oppure in batista di filo bianco o colorata col bordo ricamato a piselli, a palline; oppure con motivi di mezze crocette, gli stessi delle camicie. Siccome questo lavoro siciliano delle mezze crocette è ora di gran moda, sia per tovaglie e tovagliolini da thè, sia per biancheria personale, per bavaglini, per tendine e arazzi, ecco come si eseguisce... da chi abbia occhi di lince. I disegni sono quelli, dirò così *ingenui,* che si trovano su qualunque giornale di ricamo: alberelli triangolari, cani, omini, oche, carretti, ecc., e il cotone o la seta deve essere di più colori, sottilissima e resistente al bucato; il punto è a mezza crocetta.

I tovagliolini da thè, le tovagliette, i bavaglini ecc. abbiano disegni disposti con gusto e con simmetria, e sieno finiti con una piccola frangia lunga un centimetro; essa deve essere molto regolare, e fermata con un punto in filo bianco e con un nodino

fatto con la seta che ha servito per il ricamo, e che è sempre di colori vivi. Il lavoro richiede molta precisione, specie quando si tratta di centri da tavola o di bavaglioni ovali, o di tovaglioli rotondi.

***

La semplice cifra, con cui tutta la biancheria era marcata in passato o le due cifre, non usano più. Usa invece il nome femminile per intero, facsimile della propria calligrafia o il proprio diminutivo, e va la corona, per chi ha diritto a portarla.

Le « liseuses » sono specie di giacche calde e morbide per l'inverno, leggere e morbide per l'estate, che si adoperano appunto per leggere o per vedere delle amiche, quando si sta a letto e si sta a sedere sul letto, e che sono provvide quando si allattano sacrosantamente i propri figlioli.

Quaranta anni fa, le signore eleganti portavano dozzine di corpetti in « piquet » bianco, tagliati a *fianchetti*, corpetti che, coll'avvento dei termosifoni, sono completamente aboliti. Ma, invece, bisogna trasformarli in giacche di lana leggera e pesante, lavorate a ferri o a uncinetto, preferibilmente bianche, per far trionfare l'igiene e la pulizia,... anche queste preziose in una malattia, in una convalescenza, in un allattamento; oppure in giacche di flanellina, sia bianca a bei disegni colorati, sia tutta di una tinta, con ricami a mano in colori tenui.

Per avere una graziosa « liseuse » con poca spesa

e con poco lavoro, si fa così: si prende della lana bianca a due capi e, con ferri da lana di media grossezza, si mettono 50 maglie. Si lavora un ferro dritto e uno rovescio, per la lunghezza di dieci centimetri, poi si raddoppiano i punti e si seguita a lavorare con grosse bacchette di legno *sempre a diritto*, fino a che si arriva a una lunghezza, che può variare da m. 1,50 a m. 1,80, a seconda della... robustezza della signora, a cui è destinata. Indi si riprendono i ferri da calza di prima, si torna a ridurre i punti a 50 e, lavorando un ferro diritto e uno rovescio, si ottiene un rettangolo simile al primo fatto. Questi due rettangoli vanno cuciti in modo da comporre i due polsi della « liseuse »; col restante lavoro si avranno corpo e maniche. Basterà fare, sul davanti, e su misura, due occhielli sporgenti, in cui si passerà un nastro, per tenere la *liseuse* aderente al collo e alla persona.

Se si vuole averla più bella, si lavorano altri m. 1,50 o 1,80 in lana a due capi di altra tinta, colle stesse bacchette di legno. La nuova sciarpa così ottenuta, si unirà con qualche punto ai polsi, e in tutta la larghezza alla sciarpa bianca; la « *liseuse* » risulta così di due colori e si porta dal lato bianco, con il bordo colorato.

Per lavarla (al pari di qualunque scialle, golf o lavoro a maglia) si può usare la benzina (vedi pag. 294) oppure bisogna immergerla in acqua tiepida, poi in una soluzione schiumosa di Lux, senza nè torcerla, nè sfregarla e poi risciacquarla in acqua tiepida. Infine la si pone in acqua tiepida, in cui

sia stata sciolta un po' di gomma arabica in polvere. Quando la « *liseuse* » sarà bene imbevuta del liquido gommoso, la si spreme leggermente, dapprima colle mani, poi in una tela bianca e si lascia asciugare stesa su degli asciugamani a spugna.

È bene anche avere qualcuno di quei calzerotti di lana, eleganti, bianchi e rosa, o bianchi e azzurri, da calzare stando a letto, nell'eventualità di un raffreddore o di una malattia, per causa della quale le estremità si raffreddino molestamente, e due paia di calzettoni assortiti a un vestito sport, se si amano le escursioni.

La giarrettiera non si deve vedere, quindi sia semplice e pratica, formata da un robusto e artistico nastro di velluto elastico.

4 cuffie da notte, in tulle o in batista o in merletto sono sufficienti, perchè esse variano con la moda, e perchè ogni signora desidera averle alla moda.

6 fasce addominali di vera lana, molto morbida e sottile, tagliate a garbo per non appesantire il personale femminile, dovrebbero essere portate in ogni giorno della vita, se si vogliono evitare raffreddature e malanni. Qualche *golf*, o *sweater* o *pull-ower* completeranno questo corredo.

***

Quattro pettinatoi sono sufficienti, ora che la maggioranza ha i capelli corti, e si buttano sulle spalle quando una signora si acconcia o si ripettina, o si arriccia o si riarriccia durante il giorno,

per evitare che qualche capello scenda sulle spalle o sulla manica del vestito.

In quanto alle calze, il numero di 24 va ripartito tra quelle di vero organzino a « *baguette* » ricamata per accompagnare vestiti da thè e da sera, quelle di filo assortite ad ogni vestito, quelle di colori misti e di tipo pesante, adatte a certi « tailleurs » sportivi, a seconda della moda del momento.

E qui viene a proposito dare qualche consiglio per la conservazione e lavatura delle calze di seta...

Per conservarle, bisogna metterle e levarle con tutta precauzione; se, nel corso della giornata, si vede una maglia sfilata, bisogna subito bagnare la maglia con un pochino di saliva o con sapone umido, onde impedire che la sfilatura si estenda rapidamente. Ad essa può venire rimediato con una sollecita, precisissima accomodatura fatta in casa o fuori di casa da una esperta raccomodatrice. (Siccome poi, generalmente, non tutte e due le calze si rompono allo stesso modo, è ottima precauzione comperarne sempre due paia uguali, onde... salvare almeno un paio...).

È bene risciacquarne ogni sera il piede *soltanto*, e lavarle solo quando sono macchiate. Bisogna adoperare acqua tiepida e mai calda, bisogna stropicciare, anzi, meglio, pressare le calze con le mani, dopo averle messe in una schiuma di sapone, poi risciacquarle in molta acqua appena tiepida, e poi in altra acqua fredda. Infine bisogna immergerle in una catinella di acqua fresca, dove sia stato messo un cucchiaio d'aceto e una minima

dose di amido... Dopo immerse, bisogna levarle, stenderle su di un panno bagnato, e lasciarle asciugare spontaneamente, e non al calore dei termosifoni.

Il corredo di vestiario

... (che, in Sicilia, è pagato dallo sposo) preoccupa alquanto, per le odierne esigenze; oggi, una signora che voglia fare una vita elegante, ha bisogno di una guardaroba... colossale. Ci vorrebbero almeno tre « *tailleurs* » (uno leggero, uno da mezza stagione e uno invernale), con un assortimento di « *blouses* », blusoni, « *gilets* », « *sweaters* », « *jabots* » ecc.; tre « *complets* » (« *princesses* » e mantello), un mantello d'inverno, una giacca di pelo da giorno, una da sera; due soprabiti sport; un impermeabile; quattro o cinque vestiti da sera; quattro o cinque da mezza sera; quattro o cinque leggeri da estate; una « *sortie* » da ballo, due o tre scialli tipo veneziano, cappelli, scarpe, guanti, borsette, parasole, parapioggia assortiti, due volpi, una sciarpa d'ermellino, vari colli di pelliccia, varie sciarpe di merletto o tulle o chiffon, calze a dozzine, ventagli da giorno, da sera ecc. ecc. ecc.

Un corredo di vestiario, modestamente signorile, per chi non voglia fare lussi, ma avere tutto ciò che può servire, non solo nei primi mesi delle nozze, deve essere scelto con molto giudizio e discernimento.

Siccome esso deve essere completo in tutti gli accessori, dato che la moda è, e sarà a lungo orientata verso l'uniformità del colore, bisogna scegliere i due colori di moda che meglio si confanno alla carnagione e che piacciono di più, per es. grigio e turchino, marrone e nero, nocciola e rosso ecc.

Anzitutto la sposa si provveda di un « *tailleur* » di rigido taglio classico, fatto da un buon sarto, col *terzo capo* secondo l'ultima moda elegante, e di un mantello da viaggio, avendo cura di farlo confezionare con collo e « *gilet* » smontabili di pelo, per poterlo così adoperare anche per gite in automobile, o anche in alta montagna. Poi abbia un vestito a « *princesse* » elegante col mantello relativo, che potrà servire pel ricevimento in casa dello sposo, e, dopo le nozze, per cerimonia, per thè. Se le nozze non avvengono in estate e se, quindi, il mantello è di una giusta pesantezza, esso può essere a due diritti, e servire a due usi. Può essere in morbido tessuto di lana o seta, foderato in bella stoffa di vera seta, di colore diverso, con il collo di pelliccia formato da due strisce diritte ed eguali, e può, quindi, essere completamente rivoltato, risparmiando, ad una sposa modesta, la spesa di un mantello da teatro. Naturalmente, però, esso deve essere un « modello » oppure lavoro di gran sarta, e di ottimo laboratorio... Ma qui è da notarsi, che, colle parole « ottimo laboratorio e gran sarta » non voglio accennare alle grandissime case, che vendono un « tailleur » per 3.000 lire, un vestito

da sera per 30.000 lire, una pelliccia per 300.000, ma a case che hanno buoni modelli, a sarte che non hanno negozi lussuosi, ma che hanno gusto e stile.

Combinato così pel mantello da sera, basterà provvedere una « *sortie* » da ballo o da grande teatro in stagione d'opera per l'inverno, e una per l'estate. Ma anche queste possono essere abolite, quando la sposa possegga un bel cappotto di pelliccia non troppo scura per l'inverno, un cappotto di seta e un bello scialle artistico per l'estate.

E, giacchè siamo al capitolo *vestiti da sera,* bisognerà provvederne uno nella stoffa e nella foggia di moda, e non di più, perchè un altro da sera potrà essere quello bianco fatto per le nozze religiose, convenientemente ridotto.

Due cappelli eleganti, che sieno due *veri* modelli, e una cuffia da automobile possono bastare assieme a due feltri, e a due formine da mattina in paglia. Occorreranno ancora un vestito da thè o da mezza sera, un pajo di quegli abitini in lana, che i francesi chiamano « *petite robe* », un impermeabile, una volpe grigia, naturale, o « *croisée* » (ricordando che tutte le volpi, ad eccezione delle « croisées », sono di breve durata), e poi gli accessori relativi. Questi: parasole, parapioggia, borsette ecc. vanno comperati con sano criterio, cioè di tinte e di foggie non marcate. Un ombrello scuro può andare su tutti i vestiti scuri, mentre uno color marrone, va solo col mantello marrone. Le borsette color cuoio da giorno, o in velluto nero da

sera, se sono belle, possono essere portate anni interi senza *stridere*.

Perchè, teniamolo a mente, il voler seguire seriamente ed esattamente la capricciosissima moda nel ramo « accessorii », porta una spesa folle. E per questo, ripeto, oggi un corredo di vestiti deve essere intonato a due tinte e non più, per avere tutto perfetto, come è bello avere e come la odierna moda richiede.

Infatti questi accessorii sono, per una signora e per una « toilette », quello che le caviglie e i polsi sottili, la bella linea del collo, il portamento eretto, sono per una donna: i buoni segni di razza.

I guanti e le scarpe, oggi, sono dolori! perchè importano spesa considerevole; e vanno, quindi, comperati con ponderatezza. I guanti non vanno più « *glacés* », ma scamosciati e piuttosto grossi per viaggio o sport; di camoscio o di gazzella, con qualche piccolo motivo ricamato, o lisci lunghi, per visita. Questi vanno lavati dalla tintora, mentre quelli grossi si possono lavare in casa, con una buona saponata tiepida di schiuma di « Lux »; vanno asciugati all'ombra, vanno calzati mentre sono ancora umidi e sfregati con un pannolino di tela, per farli rimanere elastici.

Le scarpe, in un corredo modestamente elegante come questo, debbono essere almeno in numero di sei: due da sera, assortite al vestito da sposa e al vestito da sera; due da pomeriggio e due più robuste da viaggio o da uso, nonchè un pajo di soprascarpe in gomma.

E, giacchè siamo in argomento di calzature, ricordiamo che quando una signora non possiede una cameriera specializzata addetta a lei ed alla sua guardaroba, deve curare da sè la manutenzione delle sue scarpe eleganti. Anzitutto non adoperi mai per casa (all'infuori del giorno in cui riceve), le scarpe che porta per strada, allo scopo di non sformarle; le pulisca da sè con una buona spazzolata *per il loro verso*, se sono in seta o in camoscio, e le riponga imbottendole di carta, se non possiede la forma per ogni scarpa. Se sono in pelle verniciata le pulisca con un panno morbido o con l'apposita spazzola di velluto; quando perdono la loro lucentezza, gliela ridia mediante un lavacro di acqua tiepida fatta con una piccola spugna, e l'applicazione della vernice speciale in commercio. Le forme in legno o in ferro verniciato costano poche lire.

Le pantofole sono, ora, delle cosuccie artistiche e deliziose tutte in seta, in damasco, in velluto « *chiffon* », guarnite di cigno, di ermellino ecc., ma, anche nel ramo meno costoso, sono molto carine, in « *cretonne* » a bei colori, col tacco foderato della stessa stoffa, oppure, per l'inverno, tipo babbuccie in stoffa molto calda e molto morbida.

***

Naturalmente la giovane sposa porterà con sè, nella nuova casa, anche i suoi vestiti da signorina, e li adoprerà, per risparmiare la roba nuova, in quelle circostanze così dette « di strapazzo », viaggi,

escursioni, uscite di prima mattina, in cui è sempre necessaria l'accuratezza, ma in cui è superflua la grande eleganza e il seguire la moda « dell'ora ».

La sua roba nuova, uscita da un ottimo sarto o da un'ottima sarta, avrà una linea che andrà per un paio di anni, non solo, ma lo stesso sarto o la stessa sarta vi aggiungeranno volentieri quel collettino di crespo, quella striscia di *cerato*, quella fibbia, quella piega, che riportano un buon capo di vestiario a nuova linea e a nuova freschezza.

Veniamo al prezzo di un corredo come questo, di cui, come fu detto, una parte sia stata presa in un negozio elegante, o sia stata confezionata da un'ottima sarta, e l'altra, pur bella e finissima, sia stata lavoro di modeste operaie.

Escludiamo la giacca di pelo e la volpe che, ora, sono generalmente doni di nozze, e resteremo intorno alle 25 mila lire... sempre che, ripeto, non ci si rivolga a case di biancheria, o a sartorie di gran lusso, dove, per una camicia da notte, hanno... l'incoscienza di chiedere 1500 lire...

... È vero che, per magnifico e lauto compenso, le dette case usano regalare, sul *conto*, il fazzolettino da sposa...

Il corredo di biancheria da casa

Secondo le varie regioni d'Italia, esso viene provvisto dallo sposo o dalla sposa. Siccome, però, chi dovrà maneggiarlo, attendervi e adoperarlo è

la sposa, e siccome ognuna di noi donne trova che il proprio gusto e le proprie abitudini sono le migliori, è ottima cosa che, quando l'uso locale impone questo acquisto allo sposo, egli consegni alla sua futura un assegno bancario, pregandola di pensarci lei. Mentre, riguardo alla biancheria personale, è cosa prudente non fare troppa roba, nei riguardi della biancheria da casa si può abbondare senza timore di errare. Anzi un bell'armadio provvisto di qualche rotolo di tela o di tela mista, un bell'armadio bene ordinato, è una vera e sana ricchezza, una vera e sacra gioia per una padrona di casa. Ecco una provvista sufficiente e ragionevole, il cui costo si aggira sulle lire 8000, calcolando materiale di prima qualità.

Per letto matrimoniale:

5 lenzuola di lino di m. 3 × m. 3 con orlo a giorno, con qualche piccolo motivo di ricamo e con 10 federe analoghe;

1 lenzuolo più ricco con due federe analoghe;

6 lenzuola di lino con solo orlo a giorno e 12 federe analoghe;

12 lenzuola di m. 3 × 3,30 in tela più grossa, o in tela mista, da *mettere sotto;*

3 pieghe da lenzuola ricamate.

Per letto comune:

2 lenzuola in lino in misura di m. 1,50 × 3 con guarnizione eguale a quella delle cinque lenzuola da letto matrimoniale;

4 idem con solo orlo a giorno;

Per poter adoperare le 24 federe di lino tanto per letto matrimoniale, quanto per letto piccolo, bisogna avere le lenzuola grandi e le piccole con eguale cifra e con eguale ricamo. Cifra e ricamo che non va fatto nel centro delle federe, bensì ai lati o in angolo, e che va, invece, fatto nel centro del lenzuolo;

6 lenzuola di tela mista *da sotto;*

3 pieghe da lenzuola ricamate;

12 asciugamani di lino, o di Fiandra, 12 di « *crêpe* », di cui sei particolarmente belli e ricchi;

12 idem a spugna;

12 in lino più semplici e modesti;

2 accappatoi a spugna da uomo e 2 da donna, 2 lenzuola di spugna da bagno;

6 manopole a spugna per lavarsi il viso;

12 lenzuola di cotone e 12 federe per i domestici;

12 asciugamani misti di filo e cotone idem.

Nei paesi freddi, sono usate lenzuola di tessuto Panama; in quelli dove abbonda la canapa, si adoperano lenzuola di canapa, grossi per servitù, di media grossezza per mettere *sotto,* e finissimi e resistentissimi per mettere sopra. Ma dappertutto si adopra la tela di lino.

La tela va scelta con molta ponderatezza e con molta attenzione, dato che spesso il lino è misto

al cotone, in modo da non accorgersene a prima vista. Non bisogna spaventarsi davanti ad un colore leggermente scuro, bensì ricercarlo. Esso significa che un *candeggio* a base di cloro non ha rovinato le fibre del tessuto, ed esso scomparirà dopo due o tre *onesti* bucati.

Si sono sempre ricamati, e si ricamano ancora delle meravigliose lenzuola a sfilato siciliano, a punto Richelieu, a punto Venezia e passato, con applicazioni ecc. cose, però, che costano 1000, 2000, 3000 lire l'uno; alla recente esposizione di Torino, uno valeva 30 mila lire!... Però un lenzuolo di bella tela, con degli « *à jour* » bene eseguiti e con una bella cifra ricamata alla perfezione, può essere degno del letto di una regina.

Le pieghe da lenzuola, cioè un telo di tela lungo un metro e della stessa larghezza del lenzuolo, ricamato e cifrato, se sono antipaticissime quando sono poste a nascondere un lenzuolo ordinario o poco pulito, sono, invece, di grande utilità e necessarie e raccomandabili in un corredo, in previsione di inevitabili malattie.

Tutti noi sappiamo come sia facile compromettere il candore della biancheria con una macchia di brodo, di zabaglione o di vino, e come siano difficili, nelle città grandi e nei piccoli appartamenti, dei bucati razionali di lenzuola larghe tre metri... Quindi è pratica e buona cosa avere il modo di tenere fresco e pulito un lenzuolo, senza mutarlo varie volte al giorno.

In quanto alle cifre, in tre diverse grandezze,

(da lenzuolo o da tovaglia da 18 e 12 persone, da asciugamani e tovaglie da 8, da federe e da tovaglioli), debbono essere dello stesso disegno: disegno che, se è bello e artistico, può trasmettersi per secoli nella stessa famiglia.

La biancheria della servitù abbia una piccola cifra ricamata in cotone rosso, e tutte indistintamente: lenzuola, teli da lenzuola, federe, asciugamani, abbiano un piccolo numero progressivo, ricamato in bianco e non in vista. E ciò per l'organizzazione dell'armadio della biancheria, di cui parleremo nel capitolo XVI.

Per completare il fabbisogno di una casa, dovremo unire due coperte bianche da letto matrimoniale e due da letto piccolo, su cui poi si poserà il copriletto (vedi cap. IX) e anche alcune copricoperte. Queste sono dei rettangoli di tela grossa, di *étamine*, oppure d'*étamine* con tramezzi di merletto e qualche punto di ricamo, leggere, che servono a preservare le coperte da eventuali macchie, che sono preziose e eleganti, in caso di malattie e di convalescenze, utilissime e eleganti sempre.

***

Nel ramo « tovaglieria di uso giornaliero », quando la famiglia non ha milioni, adotti quel tipo corrente di lino e cotone ritorto che l'industria italiana ha reso perfetto, con disegni artistici. La misura sia sempre da 8 persone, cioè metri 1,70

per metri 2,10, con 8 tovaglioli relativi di cm. 65 per cm. 65. Si abbiano 6 tovaglie e 48 tovaglioli.

Oltre a questo, è bene avere 2 servizi da 12 persone da adoperarsi con più riguardo. La bella Fiandra lucida e autentica va sempre; ora, però, la moda consiglia tovaglie e tovaglioli in grossa tela di scuro lino, ricamata a motivi antichi in filo o cotone color crudo, i cui tovaglioli siano cm. 45 per cm. 45.

Occorre, poi, una tovaglia da thè della misura di 12 persone (m. 1,70 per m. 3,30), una bianca della misura di 8 persone, 2 (almeno) ricamate a punto Assisi, o secondo la moda, con i tovaglioli analoghi.

Bellissime e sempre di moda, ma adatte solo a chi possegga un castello, sono le tovaglierie di puro lino, con lo stemma della famiglia intessuto.

***

Per avere un buon corredo di biancheria da cucina, bisognerà possedere:

12 asciugamani di cotone e canapa;

24 asciugapiatti in canapa;

12 asciugabicchieri in cotone;

12 asciugaposate;

6 quadrati di filo, di color scuro, per asciugare le tavole, le padelle, ecc.;

6 quadrati in tela di sacco robusta per lavare per terra;

12 strofinacci per la polvere;

6 di grosso mollettone per lucidare i pavimenti;
12 quadrati di stoffa spugna per asciugare le porcellane della camera da bagno;
12 quadrati con intessutavi la scritta « W. C. » per i gabinetti;
6 grembiuli in rigato di filo, turchini, per chi cucina;
6 grembiuli bianchi lisci per cameriera;
6 grembiuli eleganti.

Se vi è domestico o attendente, occorrono:
6 grembiuloni turchini a righe, di modello speciale per uomo;
4 giacche turchine a righe, dette « giacche di fatica »;
3 giacche bianche;
6 paja di guanti bianchi di cotone.

E poi ancora:
2 sotto-tovaglie, della misura per otto e dodici persone, in mollettone bianco;
3 tovaglie in cotonina, per la tavola da cucina;
12 tovaglioli relativi;
molti e svariati centri da tavola;
1 triangolo in mollettone ricamato, e finito con uno smerlo, per portare a tavola le castagne;
qualche salvietta per filtro;
2 buone pelli di daino, e qualche quadrato di morbida flanella per pulire e ripassare l'argenteria. (L'asciugare e lo sfregare bene l'argenteria con una flanella e con la pelle di daino, rende poi

inutile il pulire l'argenteria di uso quotidiano con preparati che tolgono sempre qualche particella all'argento).

La spesa di tutto questo corredo di biancheria da casa si può calcolare così:

Tovaglieria L. 2.000 (nel caso che la sposa abbia ricamato da sè le tovaglie di grossa tela e quelle da thè eleganti), altrimenti L. 3,000, 4,000 5,000...

Biancheria da letto L. 8.000

Biancheria da cucina L. 700.

Questo, però, per ottima roba di prima qualità.

***

E ora, per finire gajamente anche questo capitolo, ecco la nota del corredo che Gabriele D'Annunzio portò in un suo viaggio al Cairo, nel 1899; esso fu issato a bordo della « Regina Margherita » in quattordici cofani di quercia:

camice 72;
mutande (con orli vari di bei ricami) 48;
calze diverse dozzine 12;
calze di seta glauca, variopinta, dozzine 2;
cappelli 8;
abiti completi 8;
abiti da caccia 5;
frac 3;
loden 4;
chémises dai timidi colori evanescenti 3;
pellicce morbide 2;
guanti jacintei 48;

guanti villosi paja 4;
foulard dipinti con asfodeli e cardi 3;
bastoni 12;
ombrelli violetti per pioggia 8; pel sole (verdi) 10;
fazzoletti tenui 20 dozzine;
cravatte 50;
gilets 20;
stivali di pelle 14; per caccia 4;
pantofole da casa silenziose, trepide un poco paja 4.

CAPITOLO XIII

Ricevimenti

Ricevimenti a Corte

La Corte italiana unisce la massima signorilità alla massima semplicità e cordialità; le LL. MM. i nostri Sovrani amatissimi sono lieti di mantenersi a contatto con le classi sociali più elevate, nello stesso tempo che si mantengono a contatto col popolo mediante una beneficenza illuminata e discreta, e visitando le Istituzioni.

L'italiano che ha qualche titolo (non nobiliare, intendiamoci) per meritare l'onore di essere ricevuto da S. M. il Re, deve farne domanda a S. E. il primo aiutante di campo generale della Maestà Sua, con lettera cortese e concisa.

Se l'udienza gli è concessa, si presenti qualche

minuto prima dell'ora fissata, vestito come è indicato nel biglietto d'invito; quando è introdotto alla presenza del Sovrano, s'inchini profondamente, stringa la mano che la M. S. ha la benevolenza di porgere sempre ai suoi visitatori, segga al posto indicato, e risponda, non prendendo mai (salvo casi eccezionalissimi e previo consenso del Re), l'iniziativa in un dato argomento.

Quando il Sovrano si alza e lo congeda, il visitatore esprima alla M. S. la riconoscenza per l'onore avuto, e, uscendo dal reale palazzo, lasci una sua carta da visita a S. E. il primo aiutante di campo generale, all'aiutante di campo generale e all'ajutante di campo di servizio, i quali due ultimi lo hanno ricevuto nell'anticamera reale.

Quando un signore è stato ricevuto dal Sovrano, egli ha la tacita autorizzazione di essere presentato alla Regina insieme alla moglie e, al caso, anche ai figlioli, purchè questi abbiano diciotto anni d'età.

Allora il capo di famiglia richieda questo onore con lettera al Gentiluomo di Corte di servizio presso S. M. la Regina; se si tratta di signora vedova, oppure con il marito assente, può chiederlo ella stessa, rivolgendosi, allora, alla dama di corte di servizio. Le formule devotamente concise sono le preferite: il vocativo sia: « gentilissimo signore, gentilissima signora », quando non si sappia esattamente quale titolo nobiliare abbia la dama o il gentiluomo di turno. Ricevuto l'invito, i coniugi o la signora arrivino sempre qualche minuto prima

dell'ora fissata nel Reale palazzo, lascino in anticamera il loro mantello, e entrino nel salone che precede quello di S. M. la Regina, dove saranno cortesemente ricevuti dal gentiluomo o dalla dama di servizio.

Le signore avranno un elegante vestito da pomeriggio, inappuntabile in tutti i dettagli, e toglieranno il guanto alla mano destra, che dovrà avere l'onore di toccare quella della M. S. Gli uomini vestiranno come è prescritto nel biglietto d'invito, e avranno pure nuda la mano destra.

Giunto il turno, il gentiluomo o la dama d'onore, precederà gli invitati nel salone dove si troverà la Regina e, inchinandosi, declinerà il loro nome e l'eventuale loro titolo. L'uomo s'inchinerà profondamente, (se si tratta di un ufficiale si metterà sull'attenti), mentre le signore sono tenute a fare l'inchino di Corte che è un inchino-genuflessione, e che deve risultare molto grazioso e corretto.

L'etichetta insegna che l'inchino deve essere ripetuto una seconda volta, a metà circa dello spazio che intercede tra la Sovrana e l'uscio; il terzo inchino sarà davanti alla M. S., nel baciare la mano che Ella graziosamente porgerà.

Se la Sovrana riceve in piedi, gli invitati staranno dritti davanti a Lei, rispondendo alle di Lei cortesi domande; altrimenti prenderanno posto sulle poltrone che verranno loro indicate dalla M. S., sempre, naturalmente, dopo che la Sovrana si sarà seduta.

Al momento del congedo, annunciato dall' alzarsi della Regina, va ripetuto l' inchino-baciamano, e vanno ripetuti i tre inchini di etichetta, *camminando a ritroso,* cioè senza mai volgere le spalle alla Sovrana.

Prima di lasciare il Palazzo, i visitatori ringrazino dama e gentiluomo di servizio della cortese accoglienza, e il signore porti al gentiluomo, entro ventiquattro ore, le sue carte da visita e, alla dama, la carta da visita sua e di sua moglie.

Lo stesso cerimoniale va tenuto quando S. M. la Regina riceve dopo avere fatto assistere i suoi ospiti ad un concerto, a una rappresentazione ecc.

In quanto ai balli di Corte, l' invito giunge qualche giorno prima. Per essi è di rigore il frac per gli uomini, il vestito da sera *decolleté* per le signore; alla Corte italiana, però, la Regina dà l' esempio di grande eleganza unito a grande correttezza.

Gli invitati, deposti i mantelli, sono fatti passare nei saloni e ivi disposti per attendere il passaggio dei Sovrani. Al loro ingresso, le invitate fanno tre inchini; se la Regina o il Re si fermano amabilmente a conversare con una signora, questa ripete l' inchino prima del baciamano, o della stretta di mano.

Quando la Sovrana siede, anche gli invitati possono sedere.

Sempre lo stesso cerimoniale — con le varianti del caso — è praticato per i ricevimenti in giardino. Se, durante questi, vi è un concerto, gli invitati applaudano *dopo* che le L. L. M. M. hanno

accennato all'applauso, e sempre moderatamente, senza chiedere *bis*.

In circostanze speciali di ricevimenti o di serate di gala, in cui o la M. S. o le L. L. M. M. sono ricevuti da applausi, è indicato che anche le signore dieno prova del loro attaccamento e del loro entusiasmo sincero per i Sovrani modello e amatissimi. Quando, all'apertura della 25ª legislatura, degli sconsigliati osarono rimanere seduti davanti alla Maestà del Re, e uscirono villanamente dall'aula di Montecitorio alle prime parole del discorso reale, le signore intervenute tornarono a casa con i guanti lacerati... e fecero molto bene ad applaudire senza ritegno, calorosamente.

Le persone presentate alle Loro Maestà e invitate a Corte, inviino in ogni lieta o triste circostanza, nel giorno onomastico delle Loro Maestà e dei Reali Principi, una breve lettera di reverente augurio, indirizzata al gentiluomo o alla dama di servizio e vadano a firmarsi, a Capodanno, nell'apposito registro esposto a Palazzo reale.

Ricevimenti in Vaticano

Adesso che, secondo la bella espressione del veramente Padre e veramente Santo Pio XI « Dio è tornato all'Italia, e l'Italia a Dio », sono molti, nella nostra Patria e nel mondo intero, quelli che vorranno rendere omaggio devoto al Sommo Pontefice.

Al Vaticano vigono regole e vige un'etichetta che è bene conoscere.

Le udienze del Santo Padre possono essere particolari e collettive. Chi le presiede e regola è il Maestro di camera del Pontefice, a cui va rivolta la domanda.

Le udienze particolari vengono concesse raramente, soltanto per casi importanti, o a personaggi investiti di cariche e dignità. Nella richiesta al Maestro di Camera, bisogna dare ampie referenze di sè stessi, e fare il nome di persone altolocate che possono darne; specificare il motivo per cui si richiede l'udienza, fare menzione di doni che, eventualmente, si volessero presentare a Sua Santità.

Per le udienze particolari è di rigore il frac con cravatta bianca per gli uomini, e un ricco vestito nero, lungo accollatissimo, con maniche lunghe per le signore. Esse portino guanti, scarpe e calze nere, merletto nero in testa, e anche gioielli: diadema, collana di perle e brillanti. Abbiano, insomma, la medesima *toilette* che i rappresentanti dell'aristocrazia e della diplomazia indossano, quando sono ammessi alla Messa celebrata dal Pontefice e ricevono da Lui la Comunione. (È la sola volta in cui, di buon mattino le signore possono sfoggiare i più ricchi gioielli, generalmente riservati a serate di gala).

Le bambine fino ai dodici anni possono vestire completamente di bianco, con velo bianco; i maschietti, che risulterebbero ben ridicoli in frac, sa-

ranno elegantissimi in un vestito alla marinara di lana bianca.

Tutti debbono togliere il guanto alla mano destra e conservarlo nella sinistra; tutte debbono abolire, almeno per l'udienza, bocche di fuoco e guance di geraneo... artificiali.

I fortunati che hanno ricevuto l'invito per un'udienza particolare (è usanza che essi diano dieci lire di mancia all'inserviente che lo reca), sieno al Vaticano almeno dieci minuti prima dell'ora fissata. Introdotti, attraverso i saloni più belli e ricchi del mondo, nell'ambiente in cui la Santità Sua riceve, s'inginocchino sull'uscio, all'Augusta Presenza; ad un cenno di Lui avanzino e s'inginocchino ancora per baciare l'anello, che il Sommo Pontefice porge. Obbediscano all'invito di alzarsi o di sedere, rispondano brevemente alle di Lui domande o espongano brevemente, ottenuto il permesso, il motivo della loro visita.

Nel dare congedo, il Santo Pontefice impartisce la benedizione, che deve essere ricevuta in ginocchio. Ognuno esce a ritroso. Nel giorno stesso, il capo della famiglia che ha avuto il grande onore, scrive al Maestro di Camera una breve lettera di ringraziamento, che porta in *persona* insieme alla sua carta di visita, all'ufficio del Maestro, in Vaticano.

È ben difficile che il SS. Padre doni la propria fotografia con firma a chi non rivesta cariche ufficiali, o non sia una personalità: spesso Egli la fa consegnare con la firma di S. E. il Cardinale

segretario di Stato, a chi abbia meriti o requisiti speciali, ma non specialissimi.

***

Per ottenere un'udienza collettiva, la domanda va sempre rivolta al Maestro di Camera di S. Santità, assieme ad un documento che serva di referenze. Perciò chi viene a Roma e vuole avere l'ambito onore, prepari la domanda, a cui faccia apporre la firma del suo parroco e il timbro della parrocchia.

Il tenore della lettera sia presso a poco questo:

A S. E. Ill.ma e Rev.ma
il Maestro di Camera di Sua Santità
Città del Vaticano.

Il sottoscritto (nome e cognome) proveniente da X (parrocchia del S. Cuore) trovandosi a Roma, all'albergo X (o in Via X) rivolge viva preghiera alla E. V. affinchè gli sia concesso di ricevere, dalle Mani del Pontefice, la santa apostolica benedizione.

Ringraziamenti e ossequi

dell'E. V. dev.mo e obb.mo

Data e firma.

Chi abita a Roma o vi conosce qualche prelato « introdotto » in Vaticano, può passare a lui la domanda; se poi viene in pellegrinaggio o con un gruppo speciale, non occorre faccia domanda, perchè è il dirigente del gruppo che se ne occupa.

Le udienze collettive si dividono, dirò così, in due specie: quelle che si ottengono privatamente, e che hanno luogo in un salone del Vaticano, e quelle concesse a un gran numero di persone, riunite in uno dei storici cortili dell'immenso palazzo.

Per le prime, basta un abito nero per gli uomini (e non *frac* e *thigt*), e un vestito anche modestissimo, purchè decente, con maniche lunghe, abbastanza lungo e accollato, per le signore. È concesso portare anche un mantello nero, e va sempre il velo nero.

Nelle altre udienze di pellegrinaggi e comitive, il Santo Padre dispensa dal nero, ma la sua Corte esige vestiti puliti e decorosi.

Gli ufficiali stranieri sono ricevuti in alta uniforme; d'or innanzi gli ufficiali del nostro glorioso esercito lo saranno del pari.

Nelle funzioni in S. Pietro (beatificazioni e altre a cui presiede il Pontefice) nelle tribune dell'aristocrazia e della diplomazia, sono di rigore frac e vestito elegante come per le udienze private. Nelle altre tribune e recinti sarebbe di obbligo il nero e il velo in testa, però il Papa, padre tenerissimo, si preoccupa per i non abbienti e non vuole escludere dalla casa di Dio quelli che non posseggono un guardaroba ben fornito. Parecchie invitate spesso approfittano di questa bontà, vestono in rosso o in giallo, e vanno beatamente con cappelli variopinti, dando prova di poca convenienza e di poca educazione...

Una veletta modesta costa poche lire, un ve-

stitino scuro è presto rimediato, un mantello nero può essere chiesto ad un' amica...

***

Nelle grandi cerimonie, nei tempi immensi, la devozione spesso esula; nella Chiesa massima della Cristianità, all' augusta presenza di Cristo in Sacramento e del suo Vicario, spesso esula anche l' educazione. La gente siede colle gambe accavallate, apre beatemente un *thermos*, distribuisce liquori o caffè. Questo non va; chi è malato, non si rechi a lunghe funzioni: chi prova un malessere, vada al posto di soccorso, istituito nel tempio: chi ha debolezze di stomaco, mangi, senza ostentarlo, un cioccolattino. E tutti ricordino che vigono delle norme di buona educazione collettiva.

All' apparire del Santo Padre anche le signore sventolino fazzoletti e applaudiscano calorosamente; al di Lui passare s' inginocchino con riverenza.

Ricevimenti famigliari

Leggo sul « Figaro » di Parigi alcune speciali ironiche norme di vita mondana, scritte con molto spirito, che divertiranno le mie lettrici...

« Un individuo superficiale potrebbe credere che si dà un pranzo per fare mangiare i propri amici, una serata per divertirli con la danza, la musica e il canto. Non è così: si riceve per far vedere

che si è bene alloggiati, che si possiede un bel vasellame, domestici eleganti, e relazioni di prim' ordine.

Le persone ricevono, in generale, per solennizzare gli avvenimenti lieti dei quali godono. Sono decorati, hanno trovato un' appartamento, un partito per la loro figlia... tante occasioni per aprire la loro sala da pranzo o il loro salotto, per farvi mettere ad ogni costo il naso nella loro felicità.

Le persone che s' incontrano per la prima volta alla stessa tavola, debbono prendere contatto lodando i loro ospiti. Non li denigreranno che nel salotto, quando si saranno meglio conosciuti fra loro.

Si dice che la conversazione è « generale », quando vi è una sola persona che parla per tutti. Quando una padrona di casa dice « Vi presenterò a qualche mia graziosa amica », essa mente. Le amiche graziose non hanno bisogno di essa per trovare dei ballerini.

Regola e dovere generale, in ogni ricevimento, deve essere la cordialità dei padroni di casa, cordialità a cui spesso oggi mancano, seguendo la poco cortese moda americana di non fare più presentazioni. E, a proposito della moda americana e degli americani, viene spontanea un' osservazione.

I cittadini della repubblica stellata, o, meglio, le cittadine, si dividono in due nette categorie: quelle delle *signore* (categoria molto dabbene) e quella delle *parvenues*, figliole o nipoti di ricchi

arrivati, categoria odiosa che si permette ogni scortesia e sconvenienza, perchè ha per motto « non seccarsi », e crede di poter tutto comperare e osare, solo perchè ha del danaro. Noi italiani di vecchia razza millenaria, razza di gran signori, imitiamo, volendo, certe buone qualità americane, ma non le sconvenienze e le scortesie americane!...

Così, tornando ai ricevimenti, non soltanto sono obbligatorie le presentazioni quando si tratta di otto o dieci persone, ma anche quando esse sieno un centinajo! In quel caso, il signore e la signora di casa debbono girare nei saloni, presentare (vedi cap. X) almeno i vicini ai vicini, preoccupandosi che nessuno resti isolato o malcontento, perchè senza conoscenza. Nell' VIII capitolo di questo libro, vi sono molte norme sui ricevimenti delle cinque e di sera, e sui thè.

Ma non basta che la padrona di casa abbia preparato bene la tavola, abbia infiorato i salotti ecc. ecc.; bisogna che ella non abbia invitato nè troppe, nè troppo poche persone, e ne abbia curato l' affiatamento.

Se si tratta di una cinquantina di persone, ci deve essere della buona musica (veramente buona e limitata a tre o quattro pezzi), oppure ci deve essere l' attrattiva di un personaggio importante; se si tratta di una diecina, bisogna che sieno tutte conoscenze bene affiatate. Sono necessari due o tre uomini brillanti e buoni parlatori per ogni dozzina di signore, allo scopo di animare la conversazione, conversazione che deve, però, venire diretta dalla

padrona di casa con garbo e con tatto... cosa non facile...

Gli invitati debbono facilitargliene il compito, dimenticando le loro piccole beghe personali, quando sono riuniti presso degli amici, se, per caso, vi trovano delle persone che non vanno loro a genio.

In quanto al posto che spetta, in un salotto, alla padrona di casa, ora non si sa bene quale sia, perchè ella è solo e unicamente affaccendata a rimpinzare i suoi ospiti di pasticcini, *sandwiches*, marroni canditi, ecc. Oppure saluta appena le intervenute e le affida a qualcuno per mandarle al *buffet*, in modo che il salotto si trasforma in pasticceria, e non c'è più tempo per una simpatica e brillante conversazione.

Una volta, in tutte le famiglie dabbene, si usava come si usò sempre dalla Regina Margherita, quando Ella riuniva intorno a sè delle signore in un ricevimento; cioè il posto d'onore, spettante alla signora che sopraggiungeva, era alla destra dell'Augusta signora. All'arrivare di un'altra, la prima passava al secondo posto a destra della Maestà Sua, e così via.

Questa sarebbe la regola buona da seguire; oggi è molto simpatico che la padrona di casa trattenga un momento a sedere alla sua destra l'amica sopraggiunta, e che poi la scorti al thè, tornando al suo posto per l'arrivo di un'altra amica e, definitivamente, quando tutte si saranno rifocillate.

Se la signora è molto anziana, allora ella può tenere la destra del sofà. Una signora non si alza *mai* in piedi quando un uomo entra in salotto, a meno che egli non sia un vecchio illustre, o una spiccata celebrità. Si alzi, invece, sempre, quando entra una signora, ma non quando entra una giovanetta.

***

Inutile dire che una signora, il cui marito sia in una posizione ufficiale, darà dei ricevimenti pure ufficiali, intrattenendosi con tutti colla massima cortesia, ma poi inviterà gli amici più cari a dei piccoli thè intimi, offrendo, come fu detto altrove, non solo... un emporio di pasticceria, ma la sua compagnia e la sua cordialità.

Tra i ricevimenti famigliari che si usano festeggiare maggiormente, sono, per noi latini e credenti, il Natale e la Pasqua.

Natale

Un' italiana che abita ora l' America del Sud, scrive: « Non vedo con nessun piacere avvicinarsi il 25 dicembre, in questo caldo paese; la poesia del Natale è data dalla stagione invernale, dalla terra sepolta nella neve, che dà la sensazione di una madre con il suo figlioletto stretto al cuore ».

Infatti, se ricordiamo la nostra infanzia più o meno lontana, ripensando al Natale, abbiamo la sensazione d' essere « blottis » (che verbo espressivo è quello « se blottir! ») in una comoda pol-

trona davanti al fuoco o, meglio ancora, nel tepore delle braccia materne o paterne, mentre, fuori, cade la neve!...

***

Dio dà ad ogni vita presso a poco la stessa somma di felicità e di dolore, e noi dobbiamo essere pronte ad accettare serenamente la volontà del Padre. Così ogni Natale sarà per alcune di noi un Natale di letizia, per altre di pena. Ebbene: quelle più fortunate lo godano con tutta serenità; le altre riempiano il posto vuoto al loro focolare con un povero bimbo ospite in cucina; riempiano la loro giornata, in cui più dolorosa sarà l'amarezza e il rimpianto, di qualche opera buona...

E, per le opere buone, andiamo in cerca di quelle famiglie di *veri* signori ridotti all'indigenza, di disoccupati involontari, di piccoli pensionati. Diamo loro un po' di sole sotto forma di un quintale di legna, di una passeggiata in automobile, di una maglia pesante, di un pasto sostanzioso, e nessuna di noi segga alla mensa di Natale col rimorso di non aver adempiuto allo stretto dovere di fraternità comandatoci da Dio e dalla nostra coscienza.

Altro dovere di noi cattoliche è quello di prepararci al Natale, frequentando possibilmente le prediche della suggestiva « Novena », recandoci alla Messa di mezzanotte, se le circostanze lo permettono.

Le case patrizie o signorili, le famiglie tutte che possiedono una stanza adibita anche a modesta cappella, largheggino d'inviti, e la aprano gioiosamente e fraternamente per la mistica funzione,

cercando di renderla al massimo grado suggestiva con fiori, musica, canti di fanciulli...

***

Tutte noi donne mettiamo da parte la pigrizia nelle settimane che precedono il Natale, sorvegliamo e aiutiamo a dare una radicale pulizia alla casa, studiamo come adornarla, come combinare la cena del 24 e la colazione del 25 il più possibile prelibate o, almeno, accurate.

Le fanciulle di casa preparino dei doni per i loro cari, aiutino i fratelli piccoli a scrivere delle letterine... quelle deliziose letterine che poi, fatti uomini, essi ritroveranno con viva commozione tra i ricordi cari del babbo e della mamma perduti...

La sera della vigilia dieno un po' di solennità alla consegna; rivestano bene i bimbi, li conducano in salotto con i loro regalucci in mano.

E le ragazze moderne non sorridano di queste piccole cose; ricordino che la vita vera, la vita buona è quella fatta di sentimento e di piccole gioie famigliari; ricordino che esse proveranno, a Dio piacendo, altre gioie... ma che non avranno la freschezza e il profumo delle gioie semplici della prima età.

E tutte le figliole di casa avranno preparato dei regalucci ai loro cari. Non avranno avuto difficoltà nella scelta ora che i *golfs*, le sciarpe, i *gilets*, i cuscini, le *liseuses* — tutte lavorate a mano, — sono di gran moda. E anche loro riceveranno dei doni, mostrandosi grate e felici.

Se, poi, babbo e mamma avranno invitato alla

festa famigliare dei buoni amici, lontani dalle loro case o senza famiglia, sieno cortesi anche con loro e non facciano mancare loro un regaluccio, un ricordino modesto, che è pratico e simpatico concretare in un calendario tascabile o da porsi sulla scrivania, genere fra cui ve ne è di molto buon gusto.

Generalmente si usa mettere sull'uscio, fra la stanza da pranzo e il salotto, un ramo di vischio (con questo dono, gli invitati possono ricambiare la cortesia, e, allora, bisogna che portino un bel mazzo col suo grosso ramo, legato da un nastro), e guarnire col vischio il lume e la tavola. L'uso inglese di baciarsi, passando sotto il vischio, per raggiungere la mensa imbandita... è simpatico da seguirsi solo quando è *strettamente* in famiglia.

***

Naturalmente sulla tavola non debbono possibilmente mancare le specialità natalizie: (cappone, torrone, panettone in tutta Italia) e qualcosa di speciale in ogni paese... qualcosa che, spesso, ci si scambia tra amici, onde arricchire le mense rispettive.

A Parigi per esempio, il *menu* tradizionale del « dì della vigilia » (ricordate la Bohème di Puccini?) reca il *boudin blanc,* (una specie di salsiccia composta da cervello, mollica di pane e fior di latte), le ostriche, il pasticcio di fegato, i tacchini e lo Champagne.

In Inghilterra, su qualunque più modesta mensa, ci deve essere il *pudding.* Quello che è destinato al Re, costituisce il simbolo dell'unione del grande

Impero con le Colonie. Infatti l'Inghilterra offre le droghe, l'Australia offre l'uva passa, l'Irlanda offre le uova, e così via per tutti gli ingredienti.

Con solenne cerimonia i rappresentanti dei *Dominions,* alla presenza dei rappresentanti del governo, gettano in un immenso tegame, secondo la prescrizione del solenne capo-cuoco presente, la loro offerta, poi, cominciando dal Lord Mayor di Londra, danno un colpo di mestolo al *pudding,* e lo seguono in automobile fino alle cucine governatoriali, dove il tegame viene deposto nel forno per la cottura.

È molto gentile ricevere gli amici nel pomeriggio di Natale. Una volta — quando si era meno sinceri di adesso — si sbadigliava dopo una troppo lauta colazione, e si dichiarava di... divertirsi un mondo. Ora si pensa francamente che, dopo il pomeriggio del 24 e il mattino di Natale dati tutti alla religione e alla famiglia, fa piacere cambiare ambiente, vedere o ricevere dei buoni amici. Anzi, spesso, le signore riaccendono l'albero per prolungare simpaticamente la vigilia di Natale.

Si fa un gran discutere se è da preferirsi l'albero o il Presepio. Ecco: l'albero, quantunque importazione nordica, rallegra i bambini e allieta i grandi più che il Presepio. Viceversa l'ecatombe di giovani abeti è enorme, dolorosa e piena di pericoli per le nostre montagne che *debbono* venire presto rimboscate... viceversa la tradizione italiana è per il Presepio e, ora, l'italianissimo pensiero fascista è pel Presepio.

Non resta quindi che obbedire e, magari, fare arrivare ai Re Magi e ai bambini di casa, un alberello *finto* carico di doni, alberello che poi si chiude come un ombrello e si ripone per un altro Natale o per altri bambini.

Le signore ricche, che hanno molte persone di servitù, coloni e dipendenti — le ricche padrone di casa, che hanno cento poveri inquilini nel loro grande casamento popolare, — dovrebbero tutte, seguendo l'esempio della Regina e quello della compianta Regina madre, presenziare ad un Presepe datore di gioia, di benessere, di fraterna serenità...

Pasqua

Fu la Regina Madre a inventare la festa delle uova, pel nostro Sovrano allora bambino. Ella ne faceva acquistare (oppure ne sceglieva col suo gusto artistico finissimo) di ogni varietà e foggia, e le nascondeva personalmente o nei suoi appartamenti, o nel giardino d'inverno del Quirinale, e assisteva alla gioia del suo augusto Figliolo e dei piccoli amici di lui, quando le trovavano.

E, anche negli ultimi anni di sua vita, la prima Regina d'Italia donava ai parenti, alle dame, alle amiche d'infanzia, un gioiello e un gingillo, chiuso in un artistico uovo dorato, d'argento o di cristallo.

Le mamme che vogliono far divertire i loro figlioli con la festa delle uova, possono preparare, oltre che quelle che si trovano in commercio, o quelle *vere di gallina* dipinte e colorate in cento

modi, anche delle uova di pezza, che servono poi per una battaglia incruenta. Si fanno tagliando degli spicchi di stoffa dai vivaci colori, riunendoli con un punto a croce in lana, dopo averli riempiti di minutissimi trucioli da imballaggio. Oppure, col medesimo sistema, ma con una piccola chiusura a guaina, si fanno delle uova a sorpresa, contenenti dolci a forma di uova, o regalini. Oppure si ricama del filundente tagliato a spicchi con lunghi punti fitti di lana morbida, avendo cura che ogni spicchio sia di colore diverso.

Generalmente si usa, nelle città dell'Italia centrale e meridionale, iniziare, il giorno di Pasqua, delle *garden-parties* di beneficenza all'aperto, con la cerca o con doni di uova agli intervenuti.

Ricevimenti per onomastici e natalizi

L'onomastico si festeggia generalmente più volentieri del natalizio... quando gli anni cominciano a pesare (veramente, se non si muore, si diventa vecchi, e tra le due cose...). Va generalizzandosi anche in Italia, quando il festeggiato è ancora giovane, l'uso di portare in tavola una torta con tante candeline accese quanti sono i suoi anni. Quando poi il festeggiato o la festeggiata sono fra i quindici e i vent'anni, essi non si accontentano più di una merenda o della tombola, ma chiedono generalmente... quattro salti.

E le mamme, quando possono, le buone mamme moderne, li accontentano, liete di vederli divertire

sotto ai loro occhi. Le mamme fanno anche il sacrificio di sgombrare una stanza per l'occasione, preparano un bel thè elegante, il grammofono con dischi di ballabili e... magari anche un piccolo *cotillon*. E vengono aiutate, in questo, dall'ago e dal pennello delle loro figliole o delle loro amiche.

Il *cotillon* è una serie di *fox* o di *waltzer* o di qualunque passo, intramezzato da giochi e da sorprese.

Vi sono dei *cotillons* che costano diecine di migliaia di lire, quando i doni sono portasigarette e portafiori, cerniere di borsette in argento, bottoni da polso, spille artistiche, orologi, cornici, gingilli — ma anche con meno spesa possono riuscire graziosissimi.

La *base* dei doni da scambiarsi e dei ballerini da scegliersi, è generalmente data dal *colore*. La padrona o padroncina di casa offre, per esempio, alle sue amiche dei cappelloni Impero, « alla Tosca », legati con nastri in carta-crespo di vari colori; offre agli uomini delle ricche coccarde pure in svariati colori, e, allora, la ragazza che ha il cappello con nastri azzurri, balla col giovane che ha la coccarda azzurra.

La « figura » dei cappelli è la più nota, ma anche sempre la più bella, perchè dà modo a un pittoresco unirsi di colori e di foggie. Con qualche modello e qualche po' di abilità, è possibile fare in casa delle cosine eleganti, che abbiano gusto e stile. Altra figura di ottimo effetto sono

i bastoni con grandi ciuffi di nastro in carta per i cavalieri, e delle lanterne con analoghi ciuffi per le dame; quella di un fiore vero per l'occhiello delle giacche o delle marsine, e di un analogo fiore in velluto, in seta, o in piuma (a seconda della moda) da appuntarsi ai freschi vestiti femminili. Altre figure di grande effetto sono quelle degli scialli veneziani, con la folta frangia di carta-crespo distribuiti alle signore, e allo spadino goldoniano di cartone distribuito agli uomini; quelle dei Kimono e dei berrettini giapponesi; quelle delle « mantille » spagnole e dei cappelli da « toreros », delle marinarette col copricapo dei nostri gloriosi marinai, mentre i cavalieri portano il berretto bianco rialzato dei marinai americani.

Ed eccone di carattere patriottico — militare: berrettone a pelo degli antichi granatieri sulle ben lisciate teste dei ballerini e un'immensa fiamma (granata) di cartone, appesa a tracolla delle dame, mentre echeggiano le note della Marcia reale; fez rossi e cappelli alla bersagliera, mentre suona la fanfara; fez neri degli avanguardisti e bandiere tricolori delle dame, mentre il grammofono intona « giovinezza » ecc. ecc.

Da bandirsi assolutamente da ogni casa signorile sono le figure di *apaches* e *gigolettes*, e anche di cameriere in grembiulino e cuffietta, e di camerieri col piccolo cilindro alla *Fortunello*, giacchè l'ambiente di una buona famiglia deve sempre restare al disopra di quanto possa esser pretesto a manifestazioni opposte alla signorilità.

Se i padroni di casa conoscono un buon caricaturista, lo preghino di schizzare dei profili dei ballerini, sul foglietto interno di piccole cornici d'argento (o di metallo o di cartone dorato, a seconda della spesa che si può fare). Esse cornici poi, avvolte in gaia carta velina e legate con nastro, sono distribuite alle ballerine, che chiederanno l'onore di un ballo al... caricaturato.

Altri piccoli doni, sempre costosi, ma non troppo, e graditi, sono bocchini da sigarette colorati per gli uomini e quei minuscoli *nécessaires* da unghie, in forma di agorai per le dame; oppure borsette formate da una *testina* di pelliccia a cui viene attaccato un rettangolo di seta foderato di pelle bianca, chiuse a guaina con un bel cordoncino finito in una nappina dorata; oppure un minuscolo nécessaire da cucire, come quello descritto al cap. XI, oppure un piccolo porta-profumi, un accendi-sigarette in madreperla, un segnalibro, oppure una lampadina tascabile che, abbassata la luce nel salotto, farà brillare tanti punti rossi, con effetto pittoresco;... — piccole cose pratiche e utili, che ognuno porterà con sè per ricordo della lieta riunione.

Le *caramelle tonanti* (pacchetti sotto forma di caramelle che si rompono con uno scoppio), le candeline che bruciano con molte stelle, le borsette piene di pallottoline in celluloide, con cui dare una grande finta battaglia, sono consigliabili dove non vi sia folla, e dove si tratti di gente che, pur nel chiasso di un ballo, resti bene educata.

Gli invitati, lasciando la casa ospitale, sono tenuti

a ringraziare calorosamente la signora che li ha ospitati, e anche a ricambiare la cortesia, ma ricambiarla alla prima occasione... e non mandare un dono il giorno successivo, ciò che sarebbe poco fine.

Battesimi

A proposito di battesimi, quando una signora aspetta un figliolo, ne prova, naturalmente, una grandissima gioja... gioia cantata così dolcemente da Ada Negri, e in modo così nuovo e commovente da Louis Lefebre, nella « Grande revue » di Parigi:

Plus tard, quand tu seras parti,
j' aurai ta voix et ta caresse;
mais jamais plus, dans ma tendresse,
je ne te tiendrai comme avant.
. . . . . .
Tu seras toi; je serai moi.
Jamais plus, de ce bonheur ivre
je ne sentirai mon cœur vivre
au bruit léger de ton doux cœur.
Voici bien la grande douleur...

Ma questa gioja deve essere confidata al marito, alla madre, a un'amica carissima; i fastidi e i disturbi, propri del periodo in cui si prepara un corredino, vanno confidati al proprio medico. Nulla può essere di più volgare di quelle giovani signore che, fino a che non aspettano un figliolo, confidano al pubblico di un salotto la loro desolazione, o richiedono consigli... e che, quando finalmente lo aspettano, lo partecipano, urlando, da un capo al-

l'altro di una tavola, o da un salotto all'altro, adoperando espressioni... crude, e provocando commenti altrettanto crudi...

Quando un bimbo è nato, la madre riceve nella sua camera i parenti più stretti e le amiche più intime, non uomini e non le semplici conoscenze... per serbare al dolce mistero, alla gioja dolcissima, il suo carattere di cara intimità. Ed ella e il marito partecipano il lieto avvenimento ai parenti con telegramma, lettera o cartolina, agli amici e conoscenti in forma molto semplice; generalmente, con una carta da visita del padre e della madre che abbia attaccato con un nastrino (rosa per le femmine, azzurro per i maschi) un minuscolissimo cartoncino col nome del bimbo; oppure con un largo cartoncino dove, entro un fregio artistico, sono litografate (mai stampate) queste parole: « Mario X... di Giuseppe e di Teresa Y — 10 aprile 1928 » — oppure: « Mario di Giuseppe X e di Teresa Y 10 aprile 1928 ».

Quando il fregio è artistico, sarà cosa carina che ogni partecipazione sia messa, da babbo e mamma, in una graziosa cornice e formi quadretto: due o tre quadretti eguali — ricordo dell'arrivo di due o tre bimbi, — posti nella camera da letto o nell'angolo più intimo del salotto, formano una nota bella e gentile, che rallegrerebbe molto il nostro Duce.

Questa partecipazione sia riposta subito da babbo e mamma e messa in un grande album dove poi essi uniranno, via via, le fotografie del piccino,

quelle della sua balia o bambinaia, poi quelle del giardino d'infanzia, delle scuole, di tutti i momenti della sua vita, unendovi anche brani di giornali, partecipazioni ecc. Essi tengano a mente che il più bel dono che potranno fare ai figlioli adulti, sarà questo album della loro vita...

Gli altri generi di partecipazione di nascita (Cirillino X saluta col primo vagito gli amici di babbo e di mamma) — oppure (sono venuto al mondo ieri e domando la sua amicizia) ecc., sono di cattivo gusto sorpassato... E di gusto pessimo sono quei cartoncini simulanti un foglio di calendario, con scritto sotto il grosso numero « Nasce a Roma, Cunegonda di X e di X Y »... cartoncini che portano poi, a destra e a sinistra del numero, un *menu* locale « gnocchi alla romana, carciofi alla giuda » ecc. o « triglie alla livornese » rispettivamente, se il neonato ha vista la luce a Roma o a Livorno. Incredibili... ma esistenti!...

Molto nuove, signorili e cristiane sono certe partecipazioni di nascita e di battesimo in uso nel Belgio: un'artistica piccola imagine sacra con — retro — la scritta « Ricordo del battesimo di Antonio X, figlio di Y e di Z, nato a... il giorno... » sul tipo, quindi, delle imagini che si distribuiscono per prima Comunione.

***

Le buone usanze consigliano, visitando una recente mamma, di non recare fiori profumati. È più indicato portare dei dolci.

***

La cerimonia di un battesimo può avere carattere intimo, essere cioè celebrata nella stanza da letto della madre, pochi giorni dopo il lieto avvenimento, oppure in un salotto della casa, giacchè ora, nella classe signorile, il battesimo ha sempre luogo in casa, previo accordo col proprio parroco.

Un altare viene rizzato su di un tavolo, con una immagine sacra, la più bella e la più artistica che si possieda, con due candelabri e molti fiori. Il chierico della parrocchia porta l'acqua benedetta; essa, a cerimonia terminata, sarà buttata sul fuoco di un fornello, magari appositamente acceso, e, nella stagione invernale e per bimbi gracili, sarà scaldata a bagno-maria.

Il sacerdote indicherà il cerimoniale al padrino e alla madrina, i quali dovrebbero sapere prima le parole liturgiche da rispondere alle varie domande e preci.

A Corte e nelle grandi famiglie, le signore che assistono ad un battesimo vestono in bianco, e hanno il capo coperto da un velo bianco anche durante un lutto (la compianta Regina Margherita tolse per un'ora lo strettissimo crespo vedovile e andò al battesimo della Principessa Jolanda tutta vestita di bianco, con il capo coperto da un prezioso merletto e cinto di brillanti, perchè la piccola Arrivata aveva diritto di trovare intorno a sè il sorriso e la gioia), ma, anche negli ambienti modestamente signorili, madre, parenti e invitati,

vestano elegantemente. In questi ambienti, è il neonato che riceve dei doni, generalmente una bella immagine sacra artistica, o una grossa medaglia d'oro o d'argento da appendersi alla culla, oppure una medaglietta con cordoncino da appendere al collo (per le femminuccie), una medaglietta con spillo da balia in oro (per maschietti), o un *nécessaire* da toilette infantile — o la posatina, il bicchiere e un campanellino d'argento in apposito astuccio.

Gli invitati, pel fatto d'essere invitati, non sono tenuti a recare un dono; essi debbono informarsi degli usi locali prima di recare dei fiori, perchè a Roma, per esempio, sono calcolati di cattivo augurio. Però è sempre gentile che le signore portino un bavaglino, dei calzerotti, un giubbino elegantissimo, lavoro delle loro mani. Anche alcuni tovaglioli ricamati a oche, pulcini, gatti ecc., oppure ricamati con mezza crocetta (vedi pag. 325) sono sempre graditi.

In quanto ai doni che il padrino dovrebbe fare alla madre, la questione non è semplice.

Giorni or sono, scorrendo « la pagina delle convenienze » di una rivista femminile diffusa nel ceto modesto, lessi che il padrino *deve* offrire un braccialetto col nome del neonato in brillanti, o qualcosa di equivalente... Una piccolezza, un tre o quattro mila lire di spesa al minimo...

Certamente, quando si tratta di milionari, tutto ciò è bene ed è giusto, ma non tra gente modestamente provvista!... In questi casi, è elementare

delicatezza dei genitori del neonato far comprendere che il padrino non è tenuto a fare doni costosi. Il padrino poi *deve* un dono al neonato, ma non alla madre; a questa mandi una pianta fiorita, porti una scatola di dolci, e faccia altrettanto con la madrina.

Se si tratta di stretti parenti, molto stretti, un dono pratico e graditissimo può essere un libretto di banca, intestato al neo-cristiano...

Dopo il battesimo va servito un ricco rinfresco, con Spumante augurale — rinfresco in cui al sacerdote, al padrino e alla madrina spetta un posto d'onore.

È molto indicato, quando i mezzi lo permettano, l'offrire agli intervenuti una scatolina d'argento che porti inciso il nome del neonato e la data del battesimo, ma è molto meglio devolvere a un altro neonato, povero come Gesù, l'importo di esse, quando non si possa fare l'uno e l'altro dono.

Padrino e madrina debbono un dono in danaro alla levatrice (che sarà consegnato in busta chiusa), una regalia alla balia *vera* o asciutta.

Tocca al padre del neonato compensare il sacerdote e il chierico.

Prima comunione

Troppo spesso essa avviene in un ambiente mondano e il pensiero del vestito e dei regali... fa passare in seconda linea quello di Gesù. Ottimo sistema, quindi, è quello di far trascorrere ai fan-

ciulli gli ultimi giorni in un convento di Padri o di Suore, dove, amorosamente sorvegliati, essi possono prepararsi al grande soavissimo Mistero, al giorno che Napoleone definì « il più bello di una vita ».

Per i maschi non è più di prammatica la giacca nera con cravatta bianca (ora, che i bimbi sono ammessi a 9 o 10 anni alla Comunione, essi sarebbero ridicoli vestiti così), bensì un bell'abito alla marinara, color turchino in inverno, bianco d'estate, col nastro bianco al braccio destro. Le bimbe sono in bianco, con un vestito lungo fino alle caviglie, dalla linea semplice, accollato, con le maniche lunghe. Un velo di tulle scenderà loro dal capo fino all'orlo della veste. Le mamme, anche mondane, abbandonino per un giorno l'idea della linea e dei fronzoli e, aiutando a vestire le bambine, non mostrino di dare la benchè minima importanza alla loro apparenza.

Sarà molto bello, se la famiglia possiede una pur modesta cappellina in casa o nella villa di campagna, far celebrare là la dolce festa bianca delle proprie creature, curando l'addobbo candido dell'altare e magari procurando della buona musica sacra; sarà molto cristiano che i parenti tutti si accostino pure alla Comunione.

Terminata la cerimonia, tutti prenderanno posto a una tavola ben preparata, a cui sarà servito caffè-latte, cioccolatta, thè con panini e con dolci, essendovi al posto d'onore il sacerdote: dopo di essa, i festeggiati riceveranno i doni.

In questi momenti di megalomania, i doni per prima Comunione corrispondono ai doni di nozze di trent'anni fa, e sono raramente di soggetto religioso. Invece è bene che lo siano, ma che il libro di preghiera sia l'Imitazione di Cristo e abbia una rilegatura artistica, l'arazzo da mettere in capo al letto sia veramente bello, il rosario sia in pietre dure ecc. Indicati anche, perchè i piccoli Comunicandi sono anche studenti di ginnasio, una penna stilografica di buona marca, un tagliacarte di tartaruga e simili.

Nel pomeriggio, quando la mamma voglia riunire dei piccoli amici dei suoi figlioli, abbia cura di non dare alla riunione un carattere mondano, bensì un carattere dissimile dalle altre feste, e li conduca con sè a vedere la famiglia di poveri che ella ha beneficati in quel giorno, li conduca a fare una merenda all'aperto, lontani dalla vanità e dal brusio...

Generalmente la Cresima coincide con la prima Comunione; padrino e madrina regalano ai figliocci qualche cosa di valore, che possa restar loro per tutta la vita per ricordo. Indicatissimo, e quasi di prammatica, è l'orologio d'oro con catena ai maschi, l'orologio a bracciale per le bambine, oppure, per quest'ultime, una spilla d'oro massiccio, o un braccialetto di una forma semplice, che possa essere sempre di moda, un paio di orecchini con una perla anche piccola, ma perfetta, che esse porteranno fino a quando lo sposo loro regalerà i solitarï.

I cresimati saranno invitati a colazione dai padrini, e i genitori dei cresimati ospiteranno i padrini pel pranzo e per la serata.

Anche qui sarebbe molto cristiano, bello ed educativo che i genitori tenessero a Cresima, nello stesso giorno in cui i loro figlioli ricevono il grande Sacramento, un povero bambino... un piccolo colono, un orfano di guerra, imitando così l'alto e nobilissimo esempio del Principe di Piemonte che, nella primavera 1928, a Mogadiscio, nella Somalia italiana, volle essere padrino di numerosi piccoli indigeni....

I figliocci hanno obblighi di cortesia verso i loro padrini, ai quali scriveranno o recheranno in persona gli auguri nelle ricorrenze festive annuali, nel loro giorno onomastico ecc., unendovi, secondo i casi, qualche fiore, qualche lavorino. I padrini, secondo lo spirito cattolico, dovrebbero essere *dei secondi padri*, e seguire, ben consigliando, i figliocci nella vita.

CAPITOLO XIV

Fidanzamenti e nozze

Fidanzamento

La bimba che, pochi anni prima, era coperta dal bianco velo della comunicanda, si prepara ad avvolgersi nel bianco velo della sposa.

Molte cose sono cambiate e sovvertite da trent'anni fa: non più il padre o lo zio o il parente

più decorativo del candidato si presenta in *redingote*, con guanti paglierini abbottonati e cappello duro in mano, al padre della signorina; — non più la signorina, che doveva fingersi ignara, viene chiamata nello studio del padre e deve rispondere a occhi bassi: « se i miei genitori sono contenti... »

Ora, generalmente, la gioventù s'accorda da sè; i padri o un amico comune trattano la questione finanziaria... e un bel giorno tutti sanno che la signorina X diverrà, tra poche settimane, la signora Y.

Mentre non soltanto Giannino Antona Traversi, nella sua commedia, ma tutte le persone di buon senso e di sentimento calcolano « i giorni più lieti » quelli del fidanzamento, nella febbrile vita di tanta gente, che è una corsa (a che cosa?) intrapresa a 300 km. l'ora, diventa un'assoluta mania quella di sbrigare le cose presto, presto, presto...

Risultato di tutto ciò è che i 40 giorni o i due mesi del fidanzamento divengono una pazza ridda di ricevimenti e di daffare...

No; un fidanzato veramente assennato e una mamma veramente pratica della vita, dovrebbero ricordare che nulla strapazza e rovina un organismo femminile quanto il non avere un momento di riposo vero, quanto le veglie a teatro e i balli, quanto le interminabili *sedute* (oh ironia del vocabolo!), tenute in piedi con sarti, modiste, pellicciai, viaggiatori di biancheria ecc. ecc.

E tutto ciò mentre, stabilendo una durata di almeno sei mesi al fidanzamento, tutto potrebbe

venire disposto con calma, e i fidanzati godrebbero (se si vogliono bene) la gioia presente, quella di far progetti per l'avvenire, e arriverebbero alle nozze riposati, sereni e soddisfatti.

Se, poi, per una combinazione, sei forniture di biancheria arrivassero anche otto giorni dopo il matrimonio, il mondo non cadrebbe... Noi donne dovremmo imparare sempre a non calcolare *catastrofiche* certe eventualità della vita, a non desolarci e affannarci per avere *tutto* per il tale giorno... quando, come in questo caso, la sposa avrebbe sempre lasciato le sei forniture in un cassetto o in un baule!...

***

Generalmente, un fidanzamento viene partecipato così: ai parenti a voce con una visita, alle amiche per telefono, al mondo per mezzo di due righe su di un quotidiano nella rubrica « mondanità ». Poi la madre della sposa dirama un cartoncino litografato con questa scritta, se vorrà dare un thè per la lieta occasione: « La signora X sarà in casa giovedì 23 corr. dalle ore 17 alle ore 19 in occasione del fidanzamento della sua figliola... col signor... » Altrimenti la scritta del cartoncino sarà: « Il signore e la signora... sono lieti di partecipare il fidanzamento della loro figliola con ecc. ecc. ecc. ». Spesso, quando le famiglie dei fidanzati sono entrambe abbienti e in buona posizione morale e sociale, i thè di fidanzamento sono due, giacchè anche i futuri

suoceri vogliono presentare la futura nuora ai loro amici. Ma, in tale caso, avrà la precedenza quello offerto dalla madre della fidanzata.

Questa, vestita di un elegante abito da pomeriggio, stia con la madre e col suo « amato bene » nel primo salotto (se ne possiede più di uno), o accanto all'uscio del salotto, se ne ha soltanto uno. Presenterà il fidanzato *agli ospiti* (stia attenta, nell'entusiasmo del momento, di non presentare gli ospiti *al fidanzato*) ringraziando cortesemente dei rallegramenti; li faccia sedere o li accompagni nella stanza da pranzo per il thè, affidandoli al padre o a una sorella, o a una parente. Quando tutti saranno riuniti, allora ella stessa, con la mamma e col fidanzato, vada a prendere il suo thè e si unisca ai gruppi, lieta e cordiale, semplice e naturale, senza darsi importanza, non celando la sua gioia, ma non ostentandola, (per il thè vedi cap. VIII). Naturalmente ella avrà al dito l'anello del fidanzamento. Fino a pochi anni fa, esso consisteva in un brillante e in una perla; ora consiste o in un solo brillante molto bello, o in uno zaffiro contornato di brillantini legati in platino e formanti disegno. Un'usanza delle grandi famiglie, specie straniere, che merita di essere seguita anche nelle famiglie più modeste, è quella di avere *un* anello di fidanzamento, che passa di generazione in generazione alla fidanzata del primogenito; ognuna di esse, diventata moglie e madre, lo cederà a suo turno, nel giorno del fidanzamento del suo figliolo. Generalmente questo anello porta in minuscoli brillan-

tini, la cifra o la corona della famiglia su di una grossa pietra preziosa o dura. Ma anche qualunque genere di anello può servire; inciso nel cerchio d'oro vi sia la data dell'anno (non del giorno e dell'anno per non occupare troppo spazio).

E non occorre aggiungere che, per una ragazza di cuore, educata a buoni sentimenti, la tradizione dell'anello di fidanzata deve essere un incitamento ad una vita onesta di buona mamma, un segno tangibile dell'onoratezza di una famiglia, che deve continuare in lei.

La fidanzata ricambi il dono o con un anello, o con bottoni da polsino o con un orologio, e non con una spilla da cravatta... « Dono che punge, l'amor disgiunge »...

***

Qui vengono spontanee delle considerazioni pratiche e finanziarie. Un uomo che vuol sposare giovane (prima di sciupare il suo cuore... e non soltanto il suo cuore in cento avventure), non ha generalmente tale disponibilità da spendere 3.000 lire per l'anello di fidanzamento, 5.000 per un gioiello di sposa, 10.000 per un viaggio e 50.000 per ammobigliare la casa. Una ragazza veramente affezionata, che abbia la visione chiara della vita, deve subito, con tutta delicatezza, far comprendere che l'anello ha per lei un valore simbolico e non venale, che al viaggio preferisce un tranquillo soggiorno in un ridente cantuccio solitario ecc. ecc... e non deve dirlo, ma pensarlo e sentirlo.

Moltissime volte delle signore, che sono calcolate di buon senso, udirono dei giovani dolersi di non poter sposare per amore ragazze di modesta condizione, e di dover andare in cerca di ricche straniere, o di *parvenues*, perchè non esiste più quel tipo di brava figliola che dica: — « No; preferisco sposare il segretario di Ministero, anzichè il capo divisione; il tenente, anzichè il generale; l'ingegnere anzichè l'amministratore-delegato di una società, cioè un uomo di trenta anni agli inizi della carriera, anzichè uno di cinquanta. Incominceremo modestamente, con una piccola casa arredata con gusto, anche senza mobili ricchi, casa che man mano ingrandiremo e abbelliremo. Potremo continuare ad essere *signori* anche così... ed essere felici, perchè il nostro giovane, sano amore, supplirà ai saloni dorati, ai vestiti parigini, ai balli grandiosi. Ci faremo insieme una bella posizione e l'avremo insieme ad una bella famiglia, giacchè Dio aiuta sempre e benedice queste idee e questa felicità ».

Invece, ora, chi ragiona così è qualche ragazza che non frequenta thè e salotti, e che i giovani non incontrano; le altre si vergognerebbero di mostrare un modesto anello di fidanzata, di avere una sola domestica, di non andare a Parigi in viaggio di nozze.

E allora, o restano nubili oneste, ma acide e maligne; o sposano senz'amore un vecchio ricco; oppure entrano nella dolorosa categoria delle *demi-vierges*. Saranno passate accanto alla felicità senza afferrarla, senza pensare che, nella vita, come

nella nuova grande era fascista, non c'è posto, nè fortuna per le pavide e per le vigliacche...

Ma torniamo alle feste intime di un lieto fidanzamento. Generalmente i parenti più stretti sono riuniti ad una colazione o ad un pranzo, pel cui *menu* al capitolo X. La tavola sia adorna, possibilmente, di fiori bianchi e da tutto l'insieme deve trasparire serenità e gaiezza. Le famiglie molto ricche, con una grande casa e con un gran *treno di casa,* danno spesso un ballo di fidanzamento...

***

Se ci venisse in mente di leggere un capitolo sui fidanzati scritto vent'anni fa, e su certe convenienze di vent'anni fa, noi crederemmo di aver preso un libro datato da un secolo, tanto tutto è mutato, anzi capovolto... Oggi i fidanzati escono, girano, viaggiano, scendono in albergo soli... tutte cose che sarebbero state scandalose qualche anno fa, e che non sono... simpatiche nè signorili neppure ora. Tutto va fatto con un grano di sale e di giudizio, senza farsi schiavi dell'opinione del mondo, ma neppure ridendosene... Ed è bene ricordare che i fidanzati più impazienti di accorciare il termine per le nozze e i più ardenti, furono spesso quelli che, dopo tre o quattro anni di matrimonio, erano ancora impazienti e ardenti... ma per un'altra donna...

E come diventa ridicola quella madre che segue o fa seguire passo per passo ogni più innocente

passeggiata dei fidanzati nel giardino di casa, è vivamente da biasimarsi quella che permette alla figliola di uscire al mattino sola col fidanzato e di tornare a sera, col pretesto di una gita, o di una caccia, o di una partita di *sky*.

Nozze

La partecipazione sempre più signorile, a dispetto di qualche effimera moda, è quella litografata su doppio cartoncino bianco. A destra ci va *Il Signore* (o conte o commendatore; non si omettano, ma non si esagerino, nè s'inventino titoli nobiliari o onorifici) *Antonio X e la signora Antonietta X, nata Y* (se detta signora Antonietta è di nascita nobile si metta) *e donna Antonietta dei marchesi di Y partecipano il matrimonio della loro figliola Maria col signor* (vedi osservazione sopra) *Y* ».

Se la madre è vedova, è superfluo mettere la parola « vedova » che viene sottintesa, dato che in Italia non usa il... libero amore. A sinistra, colla stessa formula, partecipino i genitori dello sposo. Se gli sposi hanno varcata la quarantina, possono anche adoperare la formula: « Il signor X e la signorina Y partecipano le loro nozze »; se lo sposo fosse orfano allora partecipi da sè, anche se, per la sposa, partecipano i genitori di lei. Non deve mai mancare il nome della città, la data e l'indirizzo preciso delle due vecchie e della nuova famiglia.

La bomboniera-ricordo, sia quanto di più mo-

derno e grazioso sia acconsentito dalla possibilità finanziaria della sposa, che, in quasi tutta l'Italia, assume questa spesa, assieme a quella delle partecipazioni, della cerimonia, del rinfresco e colazione. Quella offerta dalla Principessa Jolanda consisteva in una scatola massiccia d'argento, dorata nell'interno, col fac-simile del nome, con la data e con i nodi di Savoia di colore azzurro Savoia; quella che la duchessa Anna delle Puglie consegnò di sua mano, con un sorriso ed una parola cortese ad ogni invitato, sobbarcandosi alla volontaria fatica di farlo con millecinquecento persone, è in finissimo cristallo bianco, quel cristallo che « canta » al più piccolo urto. Ha la forma di una zuppiera del 700 con coperchio e con due anse legate da un nastro bianco, intrecciato con un ramoscello di fior di arancio. I gigli di Francia e la croce di Savoia sono finemente incisi sotto la corona ducale. I confetti vi sono stati posti (particolare gentile) dalle suore...

Ma anche senza arrivare alle scatole di argento o di cristallo vero, ci sono molti modelli di bomboniere carine, nel tipo di Murano, che è ora di moda. Esse, se di buon gusto, possono poi servire per contenere mandorle salate o *fondants,* o per ceneriere o per la marmellata da servire con un caffè-latte, in modo che possano restare un ricordo caro e di uso quotidiano a parenti e ad amici.

Quando ci sia una ragione speciale *locale* (come per es. quella della contessa Volpi di Misurata, che regalò come bomboniera di nozze della sua figliola una scatolina di filigrana d'argento, del tipo

di gioielleria in uso a Misurata), è bene dare una cosa nuova e originale; come per es. minuscoli panierini sardi, scatolette di Aemilia ars, sacchetti ricamati a punto Assisi ecc. Ciò, specialmente, da parte di grandi famiglie, che da secoli hanno favorito certe industrie, e certi lavori. Le cifre, lo stemma, o la corona delle due famiglie, (se è di una, sia quella dello sposo), vanno incisi, ricamati o applicati.

Ricordiamo poi che vi sono dei tipi sempre belli e graditi, in argento, in oro, in tartaruga, mentre gli altri, per essere belli, debbono essere di moda. L'originalità va lasciata a chi abbia molto gusto e molti mezzi; una bella e originale bomboniera fu quella offerta da giovani patrizi piemontesi, i quali fecero copiare una scatoletta antica, conservata nel loro museo di famiglia. Tolti i rituali confetti, essa poteva servire, per via di una divisione interna, per scatola da cipria, e trovar posto nella più elegante borsetta.

I principi e le principesse reali regalano alle persone che hanno inviato loro doni e fiori, un ricordo consistente in una medaglia d'argento che reca da un lato la loro effigie, dall'altra i due stemmi e la data — oppure qualcosa di simile. I duchi di Pistoia donarono ai signori delle artistiche medaglie di argento dorato, lunghe e strette, con le loro cifre intrecciate su smalto azzurro Savoja; alle signore, dei posa-carte in cristallo con lo stemma delle case di Genova e d'Aremberg...

In ogni cerimonia di casa Savoja si usa distri-

buire un dolce di cioccolata in una custodia di peluzzo bianco o azzurro, fregiata d'oro, e adorna dei ritratti della coppia principesca.

... Tornando agli sposi, che abbiamo lasciato alla colazione di fidanzamento, ricordiamo che non è di buon gusto signorile preparare due tipi di bomboniere per gli amici; invece un tipo più modesto, ma molto *capace,* sia dato al personale di servizio, alla balia, ai coloni, ai dipendenti.

Vi sono però delle eccezioni.

Può accadere talvolta che il celebrante il matrimonio (Parroco o suo facente funzione), *pur senza conoscere gli sposi,* per grande cortesia verso di loro o verso comuni amici, offra la penna d'oro e dei fiori alla sposa. Allora, volendo ricambiare l'amabilità, si può trovare pretesto dei rituali confetti per offrire una bella scatola in cristallo, col coperchio d'argento, o in argento, o in *vermeil* ecc. Si faccia altrettanto quando, sempre in argomento di nozze, si voglia ricambiare un favore a chi si sia occupato, per esempio, delle pubblicazioni; ma, in questi casi, non si faccia la consegna del dono diverso degli altri, in presenza degli altri.

***

Era nelle abitudini delle famiglie signorili, prima del Concordato, quella di celebrare il matrimonio civile in un dato pomeriggio, farlo seguire dal ricevimento di nozze, e celebrare il matrimonio religioso, con intervento di molti amici, due o tre giorni dopo, invitando solo gli intimi alla colazione.

Ora il matrimonio civile non esiste più, fuorchè per la categoria degli atei, categoria tanto odiosa, per cui non occorre spendere parola. Infatti, sia pel culto cattolico, sia per ogni altro culto religioso (tutti i culti sono rispettabili quando vi si nasce e se ne adempiano gli obblighi) ora l'unico matrimonio è quello religioso. Tolta è, quindi, la cerimonia civile, la preoccupazione di una toilette per essa cerimonia, tolta è la fascia tricolore e il discorsetto del Podestà, la penna d'oro ecc.

Certamente, coll'abolizione del rito civile, acquisterà più importanza il ricevimento di nozze, e verrà in uso generale un ricevimento in casa dei genitori dello sposo. Quando i genitori di lui non risiedano nella stessa città, ma vi abbiano molte amicizie e conoscenze, essi possono dare un ricevimento in casa di un parente, che l'abbia adatta e signorile, o in un albergo. Se il parente non esiste o se ha una casa ristretta, o se i genitori dello sposo hanno poche conoscenze, essi dieno allora un'elegante colazione in un ottimo albergo, invitando la sposa con i suoi parenti più stretti e anche i testimoni della futura giovane coppia.

Se si tratta di un thè di giorno in casa dello sposo o di un parente di lui, gli invitati ricordino d'essere puntuali, mentre la fidanzata con i genitori arrivino una mezzoretta più tardi, allo scopo di trovare tutti riuniti. I futuri suoceri e il fidanzato ricevano stando sull'uscio del salotto o del primo salotto; la signora abbracci la futura nuora, mentre

il marito e il figliolo di lei le bacino la mano. Poi la signora la presenti agli invitati, mentre il marito e il figliolo presenteranno i genitori di lei.

Il contegno della sposa sia semplice, naturale, senza esagerate proteste o smancerie. Ella dica a tutti la gioia sua nell'entrare in quella famiglia, e non si dia mai *delle arie*, anche se proviene da un ceppo più antico o porti una grossa dote.

In questi due casi, o in consimili, gli invitati mostrino d'ignorare tanti *dessous* di tanti matrimoni.

E così non succederà come successe alle nozze di una signorina nobile con un milionario, rappresentante una grande industria automobilistica, quando, a un tale che diceva sprezzantemente esservi in aria un grande odore di benzina, un parente dello sposo rispose che la benzina era necessaria per levare certe macchie... della vecchia nobiltà...

... Poi la futura suocera accompagni la fidanzata e la madre di lei al buffet, e le offra di sua mano la prima coppa di champagne; infine entrambe si mescolino ai vari gruppi, conversando cortesemente con tutti. Il fidanzato allora stia nel gruppo della sua futura, senza mai appartarsi con lei.

Pel ricevimento nuziale in casa della sposa vanno le norme date per quello del fidanzamento. Torno a ripetere che val meglio uno modesto, ma in casa propria, che un suntuoso fuori di casa. Ma, certe volte, questo non è proprio possibile; allora la famiglia della sposa scelga un albergo non di genere *criard*, ma di genere signorile, e la madre e la sposa stessa curino la disposizione dei fiori sulla

tavola da thè, thè ricco, con assortimento di liquori e di Champagne.

Talvolta in albergo, si vedono esposti anche i doni... ma ciò non è molto simpatico, nè pratico. I doni vanno esposti in casa propria, in un salotto o in un angolo di salotto, a seconda della loro quantità. E in quanto ai doni, viene naturale di osservare che molte cose oggi vanno *commercializzandosi,* con vantaggio forse della borsa, ma non certo della signorilità... Se in passato, quando il dono era una sorpresa, non era piacevole per una sposa vedersi capitare quattro ventagli eguali, non è bello oggi udirla chiedere in dono assegni di banca e solo assegni di banca... ed è volgare udirla telefonare a chi ha chiesto le sue preferenze: « Vada nel negozio tale; troverà tre oggetti che ho fatto mettere da parte. Uno costa tanto, l'altro tanto, il terzo tanto. Ma, se insiste molto, potrà aver il 10 % di sconto... »...

In quanto ai doni più graditi essi, se gli sposi non hanno ormai una casa montata, sono sempre quelli in argenteria, mobiletti, tappeti, soprammobile nello stile prescelto; e anche, se gli sposi non sono ricchi sfondati, quelli consistenti in valigie di lusso, valigiette-nécessaire, pelliccerie, scialli, servizi di Murano da tavola ecc. Se lo sposo è nobile o titolato, l'argenteria sia marcata colla corona; non così, se lo è la sposa. E in quanto alla cifra con cui sarà marcata la biancheria da casa e l'argenteria che la sposa porta con sè, per amor di Dio, che sia quella del marito!...

Una ragazza che abbia un'ombra di delicatezza, non vorrà infliggere, vita natural durante, al marito, la mortificazione di vedere che, a tavola, nulla è proprietà di lui. La famiglia della sposa metta, magari, un articolo del contratto comprovante la *provenienza* di tovaglie o posate, per ogni eventualità della vita, ma lasci che il padrone di casa almeno *figuri* padrone della roba di casa!...

La Principessa Mary d'Inghilterra dimostrò la sua alta signorilità e intelligenza, volendo, che sulla meravigliosa argenteria e sui gioielli che ebbe in dono, non figurasse più la corona reale, ma quella del visconte di Lascelles.

***

In quanto ai fiori che amici, testimoni, conoscenti, collettività, mandano in copia agli sposi, essi dovrebbero essere sempre contenuti in un recipiente che, senza avere vero e proprio carattere *d'opera d'arte*, fosse d'argento o di cristallo, o di Murano o di maiolica ecc., ma di bella linea e di moda. Dieci rose bianche basteranno allora a fare un bel regalo, di cui resterà un duraturo ricordo, mentre cinquanta, in un cestino dorato, costeranno altrettanto e saranno buttate col cestino il giorno seguente.

***

Tutte le fidanzate del mondo mostrano con gioia il loro corredo nuziale, e tutte le amiche del mondo

lo vedono volentieri... Quindi esso sia esposto nella camera della futura sposa, qualche giorno prima e non durante il ricevimento, e non sia mostrato agli uomini.

Ricordo sempre un thè nuziale in casa di nuovi ricchi. Lo sposo era ufficiale ed aveva largheggiato in inviti a colleghi anche scapoli. La sposa, sull'uscio, salutava e *spediva* gli intervenuti nella sua stanza, dove una cameriera era incaricata di far *rilevare* i pregi (oltrechè i prezzi), della roba esposta. Gli uomini si divertivano un mondo a guardare certi *dessous* e a commentarli, come sa fare la maggioranza degli uomini. Ebbene, quell'introdurre degli sconosciuti (come lo erano quasi tutti), nell'intimità di una stanza di giovanetta e di un corredo nuziale, era quanto di più volgare si potesse immaginare.

Altrettanto poco simpatico è l'esporre la biancheria da casa, quando essa è... procurata dalla moglie e reca le cifre della medesima.

Nei ricevimenti di nozze non sono indicati concerti, declamazioni ecc. Una volta, in essi, la sposa appariva con un grazioso liscio vestito bianco, come apparvero le figliole del nostro Re ai loro ricevimenti di nozze. Adesso il vestito non va generalmente più bianco, ma di colore di moda, escluso però il nero, anche se è di grandissima moda. Ormai il nero *gaio* non è più ritenuto, com'era un tempo, di cattivo augurio e proibito anche alle persone anziane, ma, addosso alla sposa, costituisce... almeno un'eccentricità. Anna di Francia, ora duchessa delle

Puglie, la sera del ricevimento nuziale vestiva in un delicato colore ciclamino e argento, la Principessa di Aremberg, ora duchessa di Pistoia, in rosa...

La sposa non appaia ingioiellata come la Madonna di Pompei; ma porti con letizia i doni del fidanzato; se, invece di thè, si tratta di ballo nuziale, allora adoperi il diadema e le perle che ebbe in dono, e apra il ballo col fidanzato.

***

La cerimonia della firma del contratto nuziale, non è più, come nei romanzi e nelle vecchie commedie francesi, pubblica e solenne, bensì intimissima. E, a proposito di dote, va ricordato che chi vuol sposare un ufficiale, deve dare la dimostrazione di possedere una data rendita, e deve vincolarla a beneficio della futura famiglia, e che gli ufficiali e i diplomatici di carriera debbono avere il regio assentimento alle loro nozze.

***

La cerimonia nuziale, se celebrata nell'intimità di una cappella cardinalizia o arcivescovile privata, oppure in casa propria, (sempre però, alla presenza del proprio parroco, che ora è ufficiale di stato civile) assume subito una signorilità infinitamente più grande che in una chiesa aperta al pubblico.

Cappella e chiesa vanno adornate di piante e fiori bianchi, o, almeno, l'altare va adornato con gusto... Però, anche qui, genitori e sposi cerchino

di avere un pensiero di carità, oltrechè di vanità. Se l'adornare solo l'altare, anzichè la chiesa, può far sorridere degli ammalati di un tetro ospedale, dei bimbi abbandonati, delle madri povere, non ci sia un momento di esitazione nella scelta... Purtroppo, invece, si può constatare che mai, dico *mai*, si legge, sotto una mirabolante descrizione di doni e di *toilettes*, una lista di benefiche elargizioni... e ben di rado esse sono state fatte tacitamente!...

Quando gli invitati in chiesa sono molti, e la famiglia degli sposi ci tiene che essi siano separati dal popolino, curioso di sfarzosi spettacoli, essa può far dividere la navata centrale della chiesa mediante dei banchi e delle piante, riserbando la porta principale per il corteo, e mettendo nell'entrata i propri domestici in livrea, o degli incaricati per disciplinare l'ingresso.

Fra gli invitati al rito nuziale non si dimentichino le proprie maestre d'asilo d'infanzia, le insegnanti, i professori delle scuole. Si facciano assistere, da un coretto o da un banco separato, anche le fedeli persone di servizio, la balia o le balie...

Alle nozze della Principessa Jolanda, nel salone che precedeva la cappella Paolina, dove aveva luogo la commovente cerimonia intima, un gruppo di persone civilmente, ma modestamente vestite, faceva ala agli sposi; tra essi spiccava una robusta bellissima contadina, nel costume di ciociara. Erano le cameriere e alcuni fedeli servi della real Casa, con la balia della bellissima sposa.

***

Il vestito da sposa non è un vestito come tutti gli altri, che si compra bello e fatto, s'indossa e poi si smette quando non piace più.

Esso va indossato un'unica volta, nella circostanza in cui è legittimo desiderio di una donna apparire bella agli occhi dello sposo e di tutti.

Quindi, se è mal fatto perdere ore e ore a scegliere un vestito o il dettaglio di un vestito (quando si potrebbe impiegare quel tempo in cento doverose attività benefiche o domestiche o colturali), è invece giusto che l'abito da sposa sia studiato bene, secondo il tipo di chi lo deve indossare.

Qualche sposa del gran mondo ha incominciato a portare un costume da sposa di altra epoca, anzichè un vestito, ma, — a parte che essi erano creati per donne belle e formose, e male si adattano alle *quattro ossa* che la moda odierna vorrebbe imporre — essi debbono avere, come necessaria corona, valletti in livrea e parrucca, la porpora di un Cardinale, la musica di grandi artisti, un corteo di personaggi illustri, di uniformi e di *toilettes*.

Quindi sieno senz'altro scartati dalla stragrande maggioranza delle spose; esse cerchino il loro vestito in aure più modeste.

Se la sposa è ricca, eviti la toilette ricca, troppo adorna di merletti sia pure antichi, di ricami, sia pure preziosi, di piume ecc. eviti, insomma, il ge-

nere fagotto, e il genere che i francesi chiamano « fée du chatelet ».

Generalmente il vestito da sposa sia semplice, ma di linea perfetta: nel solo caso in cui chi deve indossarlo sia magrissima, esso sia a sapienti arricciature o simili. Se, poi, la giovanetta è bianca, rosea e fresca come una rosa, adotti il genere di vestito, che i grandi sarti parigini hanno battezzato « bouquet de la mariée » con *volants* e *ruches* di seta leggerissima, quasi petali di una candida corolla, con un lungo spumoso strascico, con qualche bottone di fior d'arancio e con una coroncina di rose sotto il tulle.

Se la sposa è altissima e sottile, adotti il *satin* immacolato, abbia un vestito molto lungo, con lungo strascico, colle maniche strette, tenga in mano un mazzo in cui abbondino i gigli, e abbia un'acconciatura di boccioli, anzichè di aperte corolle.

Se la sposa è molto bruna di pelle, di colorito e di capelli, scelga il velluto, tendente leggermente al crema, e mai un tulle candido, bensì un merletto crema; se ha un musetto fresco di gattina col naso all'insù allora... preferisca sposare in inverno. Ella sarà graziosissima, portando, su di una semplice *princesse*, un mantello con collo di volpe o di ermellino (mai imitazioni!!). Se è molto piccola e ben proporzionata come una statuetta di Tanagra, abbia un vestito drappeggiato a pieghe sapienti, che faccia di lei una grazia e una bellezza al di fuori e al disopra di ogni moda. Se poi la sposa

assomiglia un po' a qualche quadro classico, a qualche tipo classico, ella può intonare un particolare suo (foggia di capelli, un merletto, un velluto al collo) alla figura nota, ma con molto tatto e con molta moderazione.

Se poi la sposa vuole sposare non col classico velo, ma adottando un genere di vestito semplice e svelto, indossi un bel vestito bianco, con un chiaro mantello semplice dal collo di ermellino, un feltrino fermato da un bottone di fior d'arancio, scarpe fantasia chiarissime...

Assolutamente passato di moda è il vestito da viaggio, che era ben poco simpatico.

Tutte le varie foggie sieno accompagnate da calze di seta non trasparentissime, da scarpe di seta, satin, broccato bianco, a seconda della moda, e sempre, la gonna sia decentemente lunga, la scollatura non eccessiva, le maniche lunghe, i guanti della pelle di moda.

Anche nell'ambiente modestissimo sempre più va generalizzandosi l'uso del bianco e del velo, velo di tulle, naturalmente; il tulle circonda meglio di poesia e di mistero la figura gentile ed è, vorrei dire (rubando l'immagine a Carducci nella lirica « Piemonte »), palpitante.[1]

I magnifici veli di merletto vero fatti a mano, sono pure qualche cosa di molto *vivo* e distin-

---

[1] Palpitò il lago di Virgilio, come velo di sposa
che s' apre al bacio del promesso amore.

tissimo; alle nozze reali e principesche, non soltanto la sposa e le parenti, ma tutte le signore invitate debbono indossare, sul chiaro vestito a lungo strascico, un velo di merletto bianco... e ciò fa del corteo, fra il luccicare dei gioielli ereditarï, una visione di bellezza e di grazia.

La guarnizione di fiori d'arancio o di altri fiori sul capo e sul vestito, sia messa con gusto (ammirevole fu quella che incorniciò recentemente la distintissima regalità della Duchessa delle Puglie), e non sia eccessiva; il mazzo da sposa sia formato da pochi fiori finissimi, legati da ricco merletto.

Con certi vestiti in stile, il velo bianco è fatto scendere da una reticella d'oro e di perle — ma, se la sposa non è addirittura uno splendore di bellezza, non abolisca l'antico mistico velo. Bellissimo uso è quello di adoperare quello delle proprie nonne o delle proprie mamme.

Graziosa e gentile è l'usanza che la sposa si faccia vedere pronta, col velo, dallo sposo, prima che da qualunque altro invitato. Ricordate Violet Yves del « Mistero del poeta » scritto da Fogazzaro?... che, non potendo sposare in pubblico, vestita di bianco, volle nullameno indossare l'abito nuziale e farsi vedere dal fidanzato così, per non togliergli la dolce impressione e la gioja di quel momento...?

***

Generalmente non soltanto gli amici, ma anche i parenti si trovano in chiesa, ad aspettare gli

sposi... quindi il corteo nuziale è molto breve. Lo apre la sposa con suo padre, che salgono insieme nella prima automobile. Nell'altra, o nelle altre due automobili, ci saranno lo sposo, la madre di lui e i testimoni.

La Messa, generalmente, è *bassa* ed è accompagnata da buona musica, da qualche « Ave Maria » di sommo autore.

Appena la sposa è condotta dal padre al suo inginocchiatojo, a sinistra dello sposo, levi il guanto dalla mano sinistra; quando la funzione incomincia s'inginocchi e resti, possibilmente, sempre inginocchiata.

Lo sposo prepari le due *fedi*, in cui saranno stati incisi il nome e la data e, quando il sacerdote avrà benedetto quel simbolo e l'avrà introdotto nel dito della sposa fino alla prima falange, egli lo faccia scendere in fondo all'anulare.

La liturgia cristiana non parla della *fede* dello sposo, e, in certi paesi, essa non viene portata dagli uomini; generalmente, però, la sposa gliela infila al dito, subito dopo aver ricevuta la sua.

L'inginocchiatoio degli sposi ha, a lato, quello dei testimoni, e ha, perpendicolarmente, quelli a due posti, destinati ai doppi genitori. Se uno dei genitori è morto, il posto rimanga, con pensiero gentile, vuoto, ma segnato con un mazzo di rose colorate, rose che poi saranno mandate in Camposanto o poste, in casa, davanti al ritratto dello scomparso. Tutti gli altri fiori siano portati in

chiesa alla Madonna, e i dolci o gli avanzi della colazione sieno regalati a qualche asilo di bambini poveri.

Finita la Messa e la cerimonia, l'uso francese vuole che gli invitati passino davanti agli sposi, i quali, nella sagrestia, dopo la firma dell'atto, stando in piedi, riceveranno i rallegramenti e gli auguri.

Di solito, invece, ora sposi e testimoni vanno a firmare da soli, e parenti e amici fanno ala al ricomposto corteo con sorrisi cordiali... giacchè hanno ormai presentato i rallegramenti e gli auguri nel ricevimento che ha preceduto le nozze.

Secondo l'uso generale, la giovane coppia uscendo dalla chiesa monta sola in automobile (se l'automobile fosse un dono di nozze, viene *inaugurata* in quel momento); secondo l'uso di altre parti d'Italia, la sposa torna a casa con la madrina, col giovane marito e col padre.

Da pag. 267 fino a pag. 274 si è parlato a lungo della colazione nuziale in casa della sposa; quando è veramente necessario ricorrere ad un albergo, si tengano, nella scelta di esso, le medesime norme che pel ricevimento nuziale, si abbia ben stabilito una distinta in cibi caldi e freddi molto fini, e si pretenda l'abbondanza (che l'albergatore si fa profumatamente pagare), specie in Spumante italiano.

Ora, che troppo spesso trionfa la moda americana (e ciò, ripeto, è doloroso, perchè significa che « trionfa » il danaro e la mancanza di ogni riguardo), i novelli coniugi si alzano ad un tratto e se ne vanno impettiti, insalutati e insalutanti

ospiti. No, torniamo, per carità, alla cortesia e alla signorilità latina!...

La sposa consegni di sua mano la bomboniera agli intervenuti, regali alle giovanette amiche i fiori di arancio del suo mazzo da sposa, e si congedi con calma e con grazia.

Se la colazione ha avuto luogo in albergo, gli invitati accompagnino la giovane coppia nell'atrio o fino all'automobile; se la colazione ha avuto luogo in casa della sposa, allora essi si congedino rapidamente, dopo aver sobriamente ringraziato i padroni.

Se gli sposi non partono in automobile, ma in ferrovia, o in aeroplano, si rechino alla stazione, o all'aereoporto da soli, oppure con due o tre parenti strettissimi, evitando quegli accompagnamenti in massa, di moda anno fa, con relativi colossali « *bouquets* ».

***

Troppo spesso, il giorno stesso delle nozze, i due giovani riprendono la corsa a trecento chilometri all'ora, — corsa che dura da quando la ragazza ha intrapreso « la campagna » alla ricerca del marito — con pazze gite in automobile, visite a teatri, nottate ai *tabarins* o al casino da gioco.

Se ciò è in obbedienza al ritmo della vita... povera vita!...

No; gli sposi che si vogliono bene, non sono tenuti da nessun genere di moda o di etichetta, *a buttarsi nel mondo*. Piuttosto, se uno di essi e,

specialmente, se lo sposo possiede anche una modesta proprietà, una modesta villetta in campagna o al mare, ci conduca sua moglie. In questo caso, la madre di *lui* o di *lei*, vi faccia una corsa pochi giorni prima, per farla trovare perfettamente in ordine agli sposi: organizzi anche, con un' anziana e affezionata domestica, l' andamento famigliare, dando le più minute disposizioni.

Spesso, oggi, gli sposi hanno preparato completamente la loro casa o il loro appartamento mentre erano fidanzati (qualcuno ci fa anche il rinfresco di nozze, ma ciò non è molto indicato), e vi passano due o tre giorni, prima di fare un viaggetto. Benissimo!... In tale caso, parenti e amici fingano d' ignorarlo, e non importunino la quiete della nuova famiglia con telefonate e visite.

CAPITOLO XV

Di varie usanze e convenienze

La moderna tendenza egoistica e il ritmo accelerato e più laborioso della vita moderna hanno, come abbiamo visto, spesse volte ridotto di molto certe usanze e certe convenienze, quando non le hanno abolite.

Ma una signora ben nata e bene educata deve *saper distinguere*. P. e. non deve obbligare un' amica a stare appositamente a casa per ricevere quella che, con brutto termine volgare, si chiamava un tempo « visita di digestione », ma deve farsi viva

con una riga o una telefonata cortese dopo essere stata invitata a pranzo; una signora moderna e bene educata deve adottare il ritmo del tempo presente, unita all'educazione che non potrà mai passare di moda. E ciò in molti rami (corrispondenza, scambio di carte da visita, lettere di circostanza, visite) e anche nel modo di contenersi nei riguardi alla posizione del marito, in tram, per via, a teatro, nell'organizzare feste di beneficenza ecc. ecc... in una parola nell'ingranaggio della vita sociale.

Corrispondenza

Resta ancora l'uso, per la gente dabbene, di scrivere sempre in lettera ad una persona che sia superiore per età, per nascita, per posizione sociale, e non in semplice cartolina.

Un uomo scrive sempre in lettera ad una signora, ed evita di mettere il nome di battesimo di lei sulla busta. Se in una città o in una casa esistono due signore del medesimo cognome, egli vi aggiunga l'iniziale e il nome di nascita. L'indirizzo va molto sobrio « Alla Signora tale », « alla Marchesa tale », « A donna Maria tale » (ricordare che, dopo il « donna » va sempre il nome di battesimo) e non « illustre signora, « nobile contessa » e neppure va più « N. D. la baronessa », nè « N. D. Duchessa ». Per un uomo l'indirizzo è altrettanto semplice: « Signore », o « Avvocato », o « Barone », a cui va aggiunto il « Cavaliere »,

o « Commendatore », o « Grande Ufficiale », o due titoli uniti.

Quando si tratti di persona moltissimo nota, si aboliscono tutti i titoli, e si scrive semplicemente sulla busta, (p. es.):

A Gabriele D' Annunzio

Gardone Riviera.

Qualsiasi lettera cominci con due sole formule, a seconda della confidenza che si ha colla persona a cui ci si rivolge: *gentile* o *gentilissima* oppure con quella inglese, che è molto usata: « *cara* » o « *carissima* »... lasciando per sempre i « colendissimo, illustre, nobile, onorata, stimatissimo ecc. ». Ogni lettera finisca con tre sole formule — « dev. suo, obl., aff. » lasciando « dev. servo » al fattore, quando scrive alla padrona.

Rivolgendosi a un sacerdote, si mette: « al M. R. (molto reverendo) Don »; rivolgendosi a un prelato: « M. R. Monsignore »; a un Vescovo: « Eccellenza »; a un cardinale: « Eminenza »; al Papa: « Santità ».

E non si mandano « saluti » o « cordialità » ma « ossequi devoti » oppure « prego l'E. V. di gradire l'espressione della mia devozione ».

Scrivendo al Pontefice (come può succedere per pregarlo di una speciale benedizione o preghiera... Quante volte ci rivolgemmo a Lui per i nostri gloriosi prigionieri di guerra!), la formula di congedo deve essere particolarmente rispettosa — quale era

quella della Regina Margherita nelle Sue lettere a Vescovi e Cardinali « con figliale affetto e colla massima devozione e reverenza, della Santità Vostra umilissima e devotissima ».

***

In alto, a destra di ogni corrispondenza vi sia messa con pedantesca regolarità.

1. il nome della città;
2. il nome del quartiere postale (nelle città grandi);
3. il nome della via;
4. numero della propria abitazione;
5. eventuale indicazione supplementare (piano, telefono ecc.).

Il tutto va prima della data, e mai deve mancare.

La gente è talmente, oggi, assillata dal daffare, che non può perdere il proprio tempo nel ricercare in grosse rubriche un numero o un nome!...

Esempio:

Napoli (116) Via Roma 418 — piano 5. — 30 dicembre 1928 — anno VII.

Siccome bisogna convenire che tutto ciò è un po'... lungo, tutto ciò va fatto incidere (non stampare o litografare!) a destra, in alto, della carta da lettera di ogni signora.

La carta da lettere varia colla moda; ma quella finissima bianca usa sempre, a dispetto dell'effimero uso di carta rossa o gialla e usa con un grazioso piccolo monogrammo nell'interno e sulla busta, con o senza corona. Queste mono-

gramma, artistico e grazioso quanto è possibile va fatto incidere in un prisma di acciajo, va consegnato allo stampatore specializzato colla carta da preparare e ritirato con la carta stessa. Va tenuto spalmato di grasso o di vasellina, affinchè non arrugginisca.

È inutile aggiungere che una signora usa altra carta da lettere per scrivere alla propria amica, anzichè alla propria sarta...

Chi possiede la cartolina illustrata del proprio palazzo o della propria villa o del proprio castello, vi faccia stampare, dal lato dell'indirizzo, anche il nome della città o del paese o della via, o della provincia, o della stazione ferroviaria più vicina... e ne metta una buona provvista nella camera destinata agli ospiti.

Le carte da visita non usavano assolutamente, fino a pochi anni fa, per signorina. Anche ora vanno poco, ma ce n'è in circolazione litografate, piuttosto piccole, col nome, cognome e, al caso, con una minuscola corona. Quelle per signora vanno più o meno grandi, rettangolari o oblunghe, secondo la moda del momento. Portano il suo nome di battesimo, il cognome del marito e poi il cognome di nascita. Se il nome e cognome sono lunghi, il cognome di nascita troverà posto su di una seconda riga, preceduto dalla parola « nata », e non « née » secondo l'uso francese e piemontese. Si può fare litografare o una piccola corona sopra il nome, oppure la parola « contessa » o « duchessa » prima del nome.

In basso a destra della carta da visita, va litografato l'indirizzo completo, cioè nome della città,

del quartiere postale, via e N° di abitazione e talvolta anche il numero del telefono.

Le carte da visita comuni a marito e moglie portano il nome di battesimo del marito unito con un *e* a quello della moglie, e il cognome di entrambi. Se sono titolati, va messo « il conte e la contessa X » e non la formula francese « il conte e la contessa Roberto X ».

In quanto alle carte da visita che un uomo porta a una signora a cui è stato presentato, questa cortesia va scomparendo, nei grandi centri, nelle città dove gli uomini lavorano, e dove le distanze sono immense. E le signore non se ne offendono.

L'obbligo vige ancora in modo assoluto quando un giovane sia presentato a una signora anziana, di alto rango sociale e morale, e dopo una colazione, un pranzo, un gran ricevimento, un ballo.

Anche per Natale e Capodanno ormai lo scambio di carte seguita fra la Corte e la diplomazia, ma fra i privati non riveste più l'obbligatorietà che aveva in altri tempi.

È doveroso però ricordarsi dei vecchi, dei propri insegnanti, dei propri benefattori, con una parola affettuosa e deferente scritta su di una carta da visita, se non si ha tempo per lunghe lettere. Ma spesso la cartolina illustrata, specie fra città e città, è venuta a rimpiazzare la carta da visita.

***

L'accludere il francobollo per la risposta (o, meglio, una busta affrancata col proprio indirizzo)

è cosa necessaria scrivendo a direttori o direttrici di giornali, a chi si richiede di un favore, a persone molto occupate, che non hanno nessun dovere verso la persona che loro si rivolge. In questi casi, si scrivano degli appunti brevi, chiari e precisi (meglio se dattilografati), in modo che il richiesto dell'informazione o del favore non debba riscrivere per avere altri dati, bensì con un « no », o un « sì », o con una data posta accanto alla domanda, possa rispondere esaurientemente. E ciò specialmente va fatto verso chi abita la capitale, sede di Ministeri, di uffici, di Amministrazioni centrali, e che è generalmente assillato da richieste del genere, pur avendo poco tempo disponibile.

Ottenuto il favore o l'informazione, è elementare educazione e dovere il ringraziare con una riga su di una carta da visita, o su di una cartolina illustrata.

Ed è anche dovere di ogni cittadino quello di facilitare il lavoro a chi sta agli sportelli di una banca, di un ufficio postale o telegrafico, di un'agenzia di viaggi, presentandosi rispettivamente con la distinta degli assegni da fare e da riscuotere, col telegramma scritto a macchina e ben chiaro, col pacco sigillato come prescrizione, col denaro contato, collo scontrino riempito, ecc.

Lettere di circostanza

La forma epistolare è quella che dovrebbe essere curata particolarmente nelle scuole, e anche, finite le

scuole, da tutte le donne. Infatti, sarà piuttosto difficile per noi dover dettare un'orazione o una concione, ma sarà cosa quotidiana dover scrivere parecchie lettere, e sarà molto bello scriverle con agilità, garbo, spigliatezza e sentimento. Ricordiamo che le cose diluite sono poco... saporite, e quindi mettiamo in due righe, e non in due pagine, un ringraziamento affettuoso per un'ospitalità goduta, la gioia pel fidanzamento di un'amica, per una da lungo aspettata e desiderata maternità, il rammarico per una partenza, il dolore per una sventura. E ciò con quella certa gradazione e comprensione che è necessaria in tutte le cose della vita. P. e.: la formula sia diversa per la morte di un lontano parente, che per quella di un fratello dilettissimo — per una vita schiantata brutalmente a vent'anni, anzichè per una vita chiusa serenamente a ottanta. E, in linea generale, non si cerchino in queste circostanze delle forme involute: si lasci parlare il cuore.

Visite di circostanza e di condoglianza. Lutto

Ci si contenga come per le lettere; ci si lasci guidare dal proprio cuore e dal proprio sentimento, in caso di gioie e di dolori di persone amiche, e dalla propria intelligenza, per gli accessori di queste visite. P. e. non si vada vestiti in rosso a fare una breve visita di condoglianza, nè in lutto gravissimo a farne una di rallegramento a una fidanzata. Non si partecipi, in lutto grave, a

nozze, battesimi; ci si astenga mandando invece una parola, un fiore, un dono. Nel caso fosse necessario, per particolari circostanze, la propria presenza, si tolga per un'ora il nero opaco e il crespo e s'indossi un vestito nero senza lutto, o grigio o, (trattandosi di una giovanetta, e trattandosi di nozze e di battesimi), tutto completamente bianco. Non si inviti una persona in lutto grave — ma anche qui con una riga, con un fiore, con una telefonata, le si faccia *sentire* che non è lasciata da parte...

Quando, nelle partecipazioni funebri, vi è la preghiera di venire dispensati dalle visite, non si voglia essere un'eccezione e forzare la porta chiusa dal dolore. Si aspetti, prima di presentarsi, un tempo ragionevole. Quando, sempre nelle partecipazioni funebri, si legge che i fiori non sarebbero graditi, e si tratta di amici o benefattori, si rispetti il divieto, e ci si affretti a inviare un'offerta all'opera di carità che ha avuto le simpatie del defunto... E, a questo proposito, ognuno di noi, che vede di quante infinite miserie sia pieno il mondo, disponga affinchè nel giorno forse lontano, ma sicuro, del suo ritorno a Dio, invece di tanti fiori che vivranno un'ora, ci sia una messe di bene e di pietà!

In quanto ai vestiti da lutto e alla durata del lutto, la moderna società si mostra, in verità, sotto un aspetto carnevalesco!... Noi diamo tanto alla vita, che potremmo bene indugiarci, per un istante, a considerare la morte... ed è falso che il lutto sia

una convenzionalità!... Esso è l'estremo omaggio a chi non è più, è l'ultima maniera di far ricordare chi ci fu caro, e di far rallentare un poco lo *svelto camminare dei morti*...

Ma è cosa disdicevole e vergognosa il servirsi del lutto civettuolo per rendersi più belle e interessanti, l'adoperare il crespo come (riporto la « réclame » di un giornale parigino), « *article de charme et de beauté!* »...

Chi non si sente di vestire di nero, e tutto di nero, senza le esagerate teatralità dei soggoli bianchi, delle collarette bianche, delle compiacenti trasparenze, ne faccia a meno, e il mondo non cascherà per questo!... Oppure adotti senz'altro il grigio, oppure il lutto in bianco..., ma non renda mondano, per carità, il mistero cristiano della morte!...

Le regole che vanno per il lutto sono:

1 anno di nero opaco, 6 mesi di nero comune, sei mesi di mezzo lutto, per la morte del marito o della moglie;

6 mesi di nero opaco e sei di nero per quella dei genitori o dei suoceri;

6 mesi di nero opaco e sei di mezzo lutto per quella di un figliolo, o di un fratello, di un genero o di una nuora;

40 giorni di nero per quella di uno zio o di un primo cugino o di un cognato;

40 giorni di mezzo lutto per un parente di secondo grado.

Ma queste norme vanno osservate, ripeto, soprattutto *col cuore*.

Ricambio di visite

Resta sempre in uso, fra gente bene educata, che una prima visita sia ricambiata entro otto giorni e ciò specialmente, per debito di cortesia *vera*, verso una signora che sia inferiore per età, nascita o posizione, o che sia moglie di un dipendente, in via gerarchica, del marito. Se, però, questa non riceve negli otto giorni successivi alla visita fatta, una signora resta sempre nella *legalità*, recandosi da lei il primo giorno che riceve. Se ciò fosse reso impossibile da speciali circostanze, la signora deve scrivere scusandosi, spiegando il motivo del mancato intervento, e ripromettendosi di adempiere al più presto al suo obbligo di cortesia.

Quando una signora visita la moglie di un superiore gerarchico, oppure di qualcuno che abbia reso alla famiglia un servizio o un favore, il marito è tenuto ad accompagnarla. La visita, in questo caso, sarà restituita da moglie e marito. Se quest'ultimo ha doveri professionali e di ufficio, la moglie ne scuserà l'assenza.

Negli altri casi, il marito non è tenuto a visite; è sempre, però, tenuto a restituirne una (ma non allora, in settimana, bensì alla prima occasione, entro anche qualche mese), se qualche signore accompagna la moglie in casa sua.

Nelle visite e nei ricevimenti serali, un buon marito, se non è impedito da forza maggiore, accompagna sempre la moglie; se gli è impedito da

forza maggiore, una buona moglie sta a casa; se ella ha un figliolo grande, un fratello, un gruppo di amiche a cui unirsi, è sempre però conveniente e necessario che il marito vada almeno a prenderla dopo il ricevimento, e vi si trattenga almeno per qualche minuto. È assolutamente necessaria la presenza del marito in caso di balli o di cerimonie ufficiali.

A teatro

Una signora, prima di recarsi ad un teatro, s'informi della produzione, e se ne astenga senz'altro per spirito di disciplina, quando si tratti di produzioni all'« indice » dalla chiesa, e per innata signorilità, quando si tratta di produzioni scorrette. Ella s'informi a quale categoria appartenga il teatro, e regoli in conformità il suo vestito.

Ad un teatro d'opera vada in gran « *toilette decolleté* », con gioielli, coperta da una ricca « *sortie de bal* », o, in inverno, da una pelliccia chiara e, in estate, da un bello scialle di seta tipo veneziano.

Ad un teatro di prosa o di operetta, ad una rappresentazione diurna, vada vestita da pomeriggio o da thè con cappello, e, magari con una bella sciarpa d'ermellino, di « chinchilla », o di velluto impresso o di « tulle », a seconda della stagione o della moda, giacchè il rialzarsi del sipario determina sempre, nella sala del teatro, una corrente d'aria. Il mantello sia preferibilmente scuro, con

sobria guarnizione di pelo. Anche qui dirò, come dissi a proposito dei thè eleganti: ad una rappresentazione diurna, o in teatro di secondaria importanza, è più appropriato un « *tailleur* » che un vestito da gran sera, nel caso che chi lo frequenta non ne abbia *quello* elegante, con le maniche lunghe, proprio del caso. Vi sono poi dei graziosi cappelli leggeri da sera, oppure dei feltri con guernizioni di « *lamé* », di « *aigrettes* » ecc.

Il posto d'onore, a teatro, può variare a seconda dei paesi, ma, generalmente, è quello che guarda il teatro, e da cui, quindi, una signora vede meglio il pubblico ed è più in vista. È uso comune, quando nello stesso palco vi sono due o tre signore, di mutare i posti; quando una signora invita, deve cortesemente insistere per lasciare al posto d'onore l'invitata; viceversa, quando una signora è invitata, deve cortesemente insistere per cambiare il posto che le è stato assegnato, entrando, da chi l'ha invitata.

Non è necessario, ma è cortese, che l'invitato porti delle caramelle o dei « *fondants* », in una bella scatola d'argento... avendo cura di non dimenticarla in teatro.

Naturalmente, per le visite che si ricevono e scambiano in palco, vanno le norme della solita cortesia, ed è poco signorile il trambusto per mutare o cedere posti, il chiacchierare e ridere forte.

Quando il sipario si alza, tutti debbono far silenzio; una signora può applaudire calorosamente, ma mai calorosamente zittire; deve alzarsi in piedi

alle prime note della Marcia reale, o di « Giovinezza », ed è bello che si alzi pure se riceve la visita di qualche grande e anziano scrittore o musicista, di cui si rappresenti commedia o opera.

In tram o in autobus

Il viaggiare in quella che il de Amicis chiamò « la carrozza di tutti », è diventato ormai di uso comune e necessario nelle grandi città, dove questo mezzo di locomozione copre rapidamente grandi distanze, e costa la decima parte di un « *taxi* ». In nessuna famiglia manchi l'elenco delle tranvie e, possibilmente, anche l'orario delle linee tramviarie e di autobus che interessano in modo speciale, allo scopo di evitare lunghe soste di attesa.

Una signora, come fu scritto altrove, eviti di montare in tram vestita molto elegantemente, bensì ricopra la sua « *toilette* » con un sobrio mantello; se gli uomini non sono abbastanza educati da cederle un posto a sedere, ella mostri di non notarlo e stia tranquilla e composta in piedi. Se un vecchio, o un mutilato, o un operaio dall'aria stanca, volessero cederle il posto, non lo permetta; se ella stessa, quando è seduta, vede accanto a sè in piedi una vecchierella, una donna con un bimbo in collo, o una donna che aspetti un figliolo, o anche un vecchio, un ragazzetto dall'aria stanca o ammalata, si alzi senz'altro, senza ostentazione, e ceda il posto... senza accettare quello che un giovanotto

elegante si farà un dovere di offrire a lei, mentre non lo avrebbe offerto ad un infelice...

In certe ore di stragrande affollamento, una signora cerchi di evitare il tram o l'autobus. Faccia un tratto di strada a piedi e vada a prenderlo a capolinea, allora che è vuoto; se non le è proprio possibile questo, si metta accanto al conducente, a sinistra, in piedi, e allontani, col suo contegno corretto e impersonale, qualche fannullone maleducato, che volesse recarle in qualche modo molestia.

Per via

Il de Amicis in quel suo « Cuore », che si legge da bimbi con gioia, e si rilegge, man mano passano gli anni, con vivo amore ed emozione, scrive per *Enrico* il modo di contenersi per via, modo che ancora oggi dovrebbe insegnarsi... e non solo ai bambini. Ricordate? « Quando vedi un vecchio cadente, una donna con un bimbo in collo, uno storpio, un operaio curvo sotto un carico, una famiglia vestita a lutto, lascia loro il passo. Tutti dobbiamo rispettare la vecchiaja, l'amor materno, l'infermità, la fatica, la morte... ».

Quando incontriamo un funerale, fermiamoci un istante, dicendo in cuor nostro una preghiera, e facendo devotamente il segno della croce... Se non abbiamo nulla d'importanza decisiva da fare, e se una sola donna e un solo ragazzo accompagnano la bara, accompagnamola anche noi per un tratto, con doverosa carità cristiana.

Se incontriamo un reggimento con una bandiera, un gruppo con un gagliardetto glorioso, fermiamoci e facciamo il saluto romano; se incontriamo il S. S. Sacramento, inginocchiamoci.

Salutiamo con un corretto e impersonale chinar del capo le persone che salutano non noi, ma chi ci accompagna per via e, se siamo con un ufficiale, tutti gli ufficiali, anche sconosciuti, che portano la mano al berretto.

Quando, nelle città affollate, è prescritto tenere la destra o la sinistra nelle vie popolose, obbediamo subito; quando dobbiamo attraversare una strada percorsa dal tram e solcata da rotaie, facciamo attenzione dove mettiamo i piedi, per evitare che il tacco delle scarpe non entri e resti « inchiodato » nelle rotaie.

Per attraversare incolumi una via frequentata e bivii pericolosi, adesso che tutta l'Italia tiene la mano destra, guardiamo alla nostra sinistra prima di raggiungere il mezzo della via; giunti là, guardiamo alla nostra destra per finire la traversata incolumi, nel momento in cui ci sarà un sicuro passaggio fra due veicoli. Oppure dopo la prima traversata mettiamoci accanto all'agente municipale, che, con la sua bianca mazza in mano, regola il transito.

E, in epoca di tante disgrazie tramviarie, impariamo a scendere dal tram. Attacchiamoci alla sbarra colla mano *sinistra*, mettiamo dapprima *il piede destro* e poi il sinistro sul predellino, e poi il piede destro a terra, venendo quindi a camminare

nello stesso senso del tram. Così non finiremmo sotto le ruote, se il tram si muovesse repentinamente.

Questa è pedanteria?

No: è previdenza e intelligenza.

In albergo

Fino a pochi anni addietro, il capitolo « à table d'hôte » aveva grande importanza, nei libri sul genere di questo. Ora la « table d'hôte » è dappertutto abolita, e ciò dopo l'avvento dei nuovi ricchi. Questi commettevano, a tavola, tali sconvenienze, ed erano talmente volgari e rumorosi, che i veri *signori*, non potendo sopportarli, chiesero agli albergatori un tavolino separato.

Così, ora, tutti mangiano in tavolini separati.

Il contegno d'una signora, in albergo, deve essere riservato senza essere immusonito. Se ella non è più giovanissima ed ha un certo colpo d'occhio, distingue subito, fra i vicini di tavola e di camera, i tipi consoni alla sua educazione da quelli che non lo sono.

Una signora sia paziente, anche se il servizio non è perfetto, riserbando di fare le sue lagnanze al padrone o al direttore con calma e con giusta fermezza; quando ella ha mille ragioni, e proprietario e direttore non vogliano riconoscerle, ricordi il detto: « Chi ha più educazione la mostri... », paghi senz'altro il suo conto e lasci l'albergo.

Se canta o suona, non disturbi gli altri ospiti da mane a sera; non invada sempre il campo del

tennis, o *ipotechi* per la sua brigata tutti i tavolini del *bridge* o del *poker*. Non faccia la prepotente, soltanto perchè ha un bel nome o perchè ha danaro. Non si faccia notare in nessun modo speciale; non stringa fervide amicizie che forse, a *informazioni avute*, sarebbe costretta a... piantare, ma cerchi, nel limite del possibile, di fare lì, come dappertutto, un po' di bene. Sconsigli, per esempio, un libro a una ragazza orfana; prenda sotto la sua protezione una gobbina che tutti sfuggono; dica una parola buona o incoraggi con un sorriso l'istitutrice di quei volgari nuovi ricchi, che sanno punzecchiarla così... dolorosamente; inizii una colletta a beneficio della guida caduta nel crepaccio, porti alla vedova di lui anche il conforto della sua presenza e della sua parola...

In quanto al modo di vestire, una signora non sieda mai alla colazione del mezzogiorno, in paese di mare, coperta coll'accappatoio da bagno, colle gambe nude e con i sandali!... Ormai i vestitini da spiaggia s'infilano con tanta facilità e sono tanto carini... E se poi non si sente di occupare cinque minuti nel rendersi presentabile, si faccia servire la colazione nella propria camera!...

In montagna, a chi è reduce da gite, è concesso di venire in sala da pranzo, a mezzogiorno, in costume sport con i pantaloni; fino a un paio di anni fa, anzi, era concesso anche pel pranzo, in modo che si vedevano vestiti principeschi da ballo, gioielli di gran valore, accanto a costumi sportivi. Ma, ora, ogni grande albergo ha preparati due saloni

per le sue ospiti, a seconda che esse vogliano vestire da sera o da alta montagna, cogli scarponi chiodati.

Al pranzo, generalmente segue il ballo, per cui valgono tutte le norme per i balli negli alberghi e nelle sale da thè (vedi cap. VIII).

Ormai è invalso l'uso simpaticissimo che le signore vestano, da mattina fino all'ora di pranzo, il costume montano della regione, uso che è stato messo in onore dalla Regina Margherita a Gressoney. Infatti Ella, sino a che rimase vedova, indossò il grembiale rosso delle contadine di lassù, e sempre chiese alle sue ospiti di seguire il Suo esempio.

I nuovi ricchi

Dopo la guerra, essi sono diventati talmente numerosi... da meritare un accenno speciale...

Essi sono di due categorie: gli intelligenti e gli sfacciati.

Gli intelligenti compresero subito che, prima di comparire in pubblico, avevano bisogno di un « noviziato » fisico e morale. Mariti e mogli, incominciarono dal fisico: fecero due bagni al giorno, chiamarono manicure e pedicure, dentista e specialisti vari. Andarono da un ottimo sarto e sarta, notarono sul taccuino quale dei loro molti e nuovi vestiti, dovevano essere portati alle 11, quale alle 16, quando andava lo *smoking* e quando il gran *decolleté*. Regalarono migliaia di lire in beneficenza, si occuparono *seriamente* di qualche istituzione; co-

minciarono ad imparare il buon italiano senza accento, e poi il francese; si fecero mettere su casa da un antiquario di gusto, si fecero vedere a tutte le *premières*, alle grandi vendite, dove comperarono i più bei oggetti.

Negli alberghi di lusso seppero tacere molto ed essere molto generosi nelle collette; seppero tenere il loro posto, senza voler imporsi alle persone di gran nome e di gran rango, che avevano per vicini; se furono invitati, si mischiarono agli altri modestamente; quando ricambiarono l'invito, seguirono esattamente, nei rinfreschi e in tutto, l'esempio avuto, così come, a tavola, guardavano come mangiava il vicino... e a poco a poco, guadagnarono terreno e guadagnarono molte simpatie e benevolenze...

I nuovi ricchi *sfacciati*, invece!... quanto fecero divertire e si fecero canzonare e mortificare!...

Incominciarono a pensare che il danaro aveva loro dato un tale *lustro* da renderli, di colpo, gli arbitri della moda, del saper vivere, del saper trattare, del saper ricevere... Gli uomini misero la cardenia all'occhiello, il monocolo, si diedero l'aria annoiata e *blasè* del nobile spiantato che si presero come *chaperon*..., e che faceva loro pagare ben cari i suoi insegnamenti.

Naturalmente comperarono almeno tre cavalli, e non potendo, purtroppo!, montarne che uno, si diedero tali arie, da dare veramente l'impressione che ne montassero... almeno due per volta. Vollero essere lustrati, pettinati, vestiti alla moda di domani, con

un'intonazione caricaturale da far sbellicare dalle risa; fecero fiorire dalle labbra un vocabolario sportivo... e non sportivo inglese da far rabbrividire!... Uno di essi un giorno, a Via Vittorio Veneto, a Roma, propose agli amici d'andare a prendere un « coktail » al « Gatto d'oro! »... Tutti si guardarono, chiedendosi che cosa significava quell'insegna... Orbene: era una alquanto arbitrale traduzione di « Golden gate » (pronuncia *golden ghet*) cioè « cancello d'oro... », una nota pasticceria dell'aristocratica strada...

Le donne poi, quando la moda voleva dei cappellini sguerniti, misero, sui loro, uccelli del Paradiso e fasci di « aigrettes » grossi come scopetti da rigovernare i piatti; vennero a una riunione di beneficenza, alle 10 del mattino, in mantello di seta guernito di ermellino; vennero a un thè con vestiti *lamé* e scarpini *idem;* si fecero servire Champagne col thè. In una gita in alta montagna, dove ognuno andava in cerca di latte appena munto, si facevano seguire da un pasticcere con gelati e Champagne.

Si lavarono, depilarono ecc., ma senza avere il buon gusto di tacere; parlarono invece con tanta ostentazione del loro bagno, che si presero, in Francia, il soprannome di « nouveaux-propres... » Si diedero, dopo sei lezioni di francese, l'*aplomb* di conoscerlo da decenni; a Parigi gridavano ai vetturini:

— Voiturien?... —

A cui questi rispondevano:

— Je ne voie rien — oppure, a tavola in

un grande albergo, incaricavano il cameriere di dire al cuoco come doveva fare la tale salsa... oppure, a Parigi stesso, si fecero appioppare dalle parigine venditrici (*fines-mouches*, quelle là!) degli orrori varï, con cui ammobigliarono la casa, o degli orrori di cineserie, con cui rovinarono la linea di bei mobili.

Inventarono poi « grandezze » di tutti i generi. Avendo comperata all'asta un porta-dolci, su cui, per qualche combinazione, era incisa una croce tipo quella di Savoia, raccontarono subito che era regalo di un sovrano; ai loro thè incoraggiavano con strascicata forma dialettale:

— Ma la mangi un altro marron ghiacciato!... Pensi che ne ho comperato dieci chili... e che, se non bastano, c'è danaro per comperarne ancora!... —

In viaggio o in hôtel, i « nuovi ricchi » si facevano talmente notare, che richiamavano spesso dei « *topi d'albergo!* »... cosa non troppo spiacevole, in quanto che la questura e i giornalisti si mettevano in moto, e i nomi correvano sui fili del telegrafo o sulle onde corte della « radio ».

E poi, quanti bocconi amari inghiottiti, quante mortificazioni, e voltate di spalle, quando pareva d'avere conquistato una posizione e fatto un amico!...

Le figliole degli arricchiti sposarono di botto quella razza di nobili avariati, indebitati, ma autentici, che sono sempre *sul mercato nuziale;* fecero ricamare, incidere, dipingere, miniare, imbottire co-

rone dappertutto, ma fecero subito tali e tali generi di *gaffes*, che i mariti presero l'abitudine di lasciarle a casa... e di godere i loro milioni senza l'*appendice*, rappresentata dall'ex erbivendola o cassiera del paterno « bar ».

***

Ormai, la guerra si va facendo sempre più lontana, e anche « i nuovi ricchi » si vanno facendo più sopportabili.

Quelli italiani, col buon senso proprio alla nostra razza, si comportino ancora e sempre come quelli che ho definito « intelligenti ». Pensino quale potenza ha il danaro... ma pensino che non esiste solo il danaro! Lo trasformino, quindi, in lavoro, in operosità, in bene... e non lo buttino malamente dalle finestre!...

Le ragazze ricche si guardino in giro, e vedano la bella sorte toccata a quelle di loro che furono sposate *pel loro* danaro! E, giacchè hanno campo di scelta, scelgano chi non ha solo ricordi aviti, o non solo (come spessissimo succede!) chi ha una bella testa da garzone di parrucchiere, sa manovrare gli occhi... e le assicura che si ucciderà ai loro ben calzati piedini, se non otterrà la loro mano (quale terribile perdita sarebbe per la società!!!!)

E le mamme « signore », quando legittimamente sognano un buon matrimonio per i loro figli maschi, non sognino « *nuovi ricchi* » ... ma « *vecchi* » ... non poveri via!... ma « *sufficientemente provvisti!...* »,

pensando che il sangue non è acqua, che vi sono mille coefficienti alla felicità e non solo il danaro... e che ci vogliono almeno tre generazioni per fare della casta di un vinaio arricchito... quella di un signore!

Convenienze nei riguardi alla posizione del marito

Quando questa posizione è alta e, in qualsiasi modo, ufficiale, una signora deve contenersi in modo da evitare al marito ogni imbarazzo e fastidio che egli potrebbe avere da sue intromissioni. Nel secreto della sua stanza ella, se ne viene richiesta, se è intelligente e di tatto, potrà dargli il suo parere sulle questioni che egli vorrà sottometterle, e, spesso, il parere di una donna, guidata dal cuore e dall'intuito, può essere giusto e anche prezioso. Ma, in pubblico, ella deve sempre mostrarsi ignara delle cose d'ufficio, di Ministero, di studio, di scuola, di caserma; deve trattare cortesemente, ma senza preferenze per evitare gelosie, tutti quelli e le famiglie di quelli che dal marito dipendono; deve tagliare corto a tutti i pettegolezzi, ed essere molto parca di consigli, anche se dettati da un sincero interessamento e da una chiara visione delle cose. E ciò perchè i consigli vengono chiesti: o per far dividere agli altri la propria opinione, o per non essere seguiti... oppure perchè ogni persona, quando dà un consiglio, si basa sulla propria educazione, sul proprio sentimento e sulla propria finezza,... mentre spesso tratta con gente che è d'animo vol-

gare, anche se possiede ricche pelliccie e si dà grandi arie...

Una signora sia sempre pronta, nel caso di un bisogno o di una sventura, a far arrivare la parola buona, l'aiuto che dimostri l'affettuosa solidarietà, non solo di un capo con i dipendenti, ma anche delle famiglie tra di loro, ma non imponga più dello stretto necessario la propria presenza e la propria simpatia.

La moglie di una persona in alta posizione, si mostri in pubblico col marito, soltanto quando è necessario, e tenga un contegno corretto, senza voler pretendere onori, che sono dovuti non a lei, ma al marito.

La moglie di un prefetto o podestà o, comunque, in posizione ufficiale e influente, recandosi in una nuova città, ricordi queste frasi scritte da Massimo D'Azeglio alla marchesa Ricci, figliola sua e di Giulia Manzoni, primogenita di Alessandro:

« La prima condizione di una vita serena, sta nella benevolenza di chi ci circonda; è come un « credito aperto », che ci procura sempre quanto ci piace e ci abbisogna. Per avere la benevolenza altrui, bisogna dare e dimostrare la nostra. Tu stai per giungere a Macerata; dopo un mese, bisogna che la società del paese si trovi convinta che il tuo carattere è benevolo, indulgente, affettuoso... che, a volerti bene e a renderti servizio a l'occasione, non è fatica buttata. Da allora, la tua posizione di *moglie di tuo marito* è assicurata, e l'importante è fatto. Quando una persona non ti

va, il *faut te donner de la peine* perchè ti vada... Devi metter bene fra le persone, sempre, e non mettere male mai; non riferire mai quello che senti, fuorchè quando senti dir bene. *Il faut faire de bons commérages...* ».

E il grande galantuomo piemontese avrebbe certamente applaudito alle parole che S. E. Mussolini pronunciò nel giugno 1928, parlando di politica estera, e dell'innovazione per cui fu reso obbligatorio il regio assenso per i matrimoni dei funzionari di carriera, appartenenti al Ministero degli Esteri: « È un provvedimento che si appalesa necessario, appena si consideri quanto la moglie del diplomatico o del console sia partecipe della vita e delle funzioni del marito. Saranno così garantite nelle famiglie dei funzionari quelle doti di decoro e di *signorilità*, indispensabili per rappresentare all'estero il proprio paese ».

Parole saggie, che ancora dimostrano l'alta intelligenza del Duce e la sua comprensione di tutti i problemi, parole che delineano nettamente la missione della moglie dei funzionari addetti a consolati e a ambasciate.

Ella *deve* formare intorno al marito — e, in ultima sintesi, intorno all'Italia, — un'atmosfera di *patria*, di valore morale, di sana e viva intellettualità, di simpatia, di cordialità. Ella deve sapere tacere, tacere molto; sapere, secondo le circostanze e secondo il temperamento del marito, calmarlo, moderarlo, consigliargli serenamente o la forza o la prudenza, ma — sempre — l'equilibrio; non

ostentare la sua potenza o la sua influenza al consolato, all' Ambasciata o a Roma, ma *far sentire* ai connazionali che ella mette tutta sè stessa, con grande amore, al servizio di ogni buona causa e dell' Italia.

La sua vita non solo deve essere limpida come il cristallo, ma averne anche l' apparenza; il suo tratto deve unire la cordialità alla signorilità; il suo vestire deve unire la moda al gusto e alla correttezza, con particolari (coralli, cappelli di paglia, merletti ecc.) che rappresentino il lavoro e l' industria italiana; la sua casa deve essere una discreta esposizione del buon gusto e del lavoro italiano; la sua tavola deve essere, non solo bene imbandita, ma con squisite specialità italiane. In paesi molto sportivi, l' Ambasciatrice e la sua famiglia che eccellano nel *golf*, nel *tennis* o nell' equitazione, fanno « alzare le azioni » dell' Ambasciatore e dell' Italia sulla bilancia diplomatica; il distribuire del danaro ai connazionali poveri, non per mezzo dell' ultimo impiegato, ma direttamente dalla signora, con una parola buona, un sorriso, un conforto, fa decuplicare il valore del soccorso e « alzare le azioni » dell' Ambasciata nel cuore degli italiani; la conoscenza perfetta delle lingue, permette di rendere un servizio decuplicato alla patria ecc. ecc. ecc.

***

Continua preoccupazione di tutte le donne in una buona posizione sociale, e non solo delle LL. EE. le

Ambasciatrici, deve essere quella di non ostentare (come si direbbe in grosso termine giuridico) *millantato credito*, cioè di non inventare di sana pianta, protezioni, relazioni, amicizie regali, trattamenti col « tu » famigliare, ricambi di visite, ecc. È *umano* (e non solo femminile, signori uomini!) ripetere con piacere una frase, un apprezzamento cortese su di noi, e, specialmente, su i nostri figlioli!... e nessuno può negare questa piccola legittima soddisfazione... ma a patto che essa resti nello stretto ambito della realtà e della verità. E ancora... attenzione!! Vi è spesso tanta cattiveria nel mondo, che ciò può produrre invidie e vendette ignobilissime...

Le *vanterie* poi sono come le ciliegie: una tira l'altra...

Così, S. E. Mussolini, diventa, un po' per volta, « l'amico Benito che nulla fa senza chiedermene il parere »; viceversa « le Loro Maestà... ».

. . . . . .

Le mie amabili lettrici si divertano a questo piccolo aneddoto autentico.

Un noto e buon pittore, molti anni fa, fu lodato dai compianti Sovrani Umberto e Margherita, per un certo quadro che egli esponeva a Venezia. Questa lode gli diede alla testa.

Al primo conoscente incontrato, raccontò la verità.

Al secondo aggiunse: « E che stretta di mano ricevetti dal Re! »

Al terzo: « E che stretta affettuosa! »

Al quarto: « E la Regina mi guardò con amicizia! »

Al quinto: « E la Regina mi guardò con amicizia, dicendomi: — Sarei molto lieta di rivederla! — ».

... al decimo: « Le LL. MM. mi invitarono a prendere il caffè con loro ».

Infine, a distanza di anni, la semplice cortesia dei Reali, aveva fatto germogliare questo racconto, che tutti si facevano ripetere, per divertirsi a spese dell'artista:

« Passavo un giorno davanti alla Consulta, quando udii gridare:

— Oh, amico!... —

« Alzai gli occhi al balcone del Quirinale e vidi Umberto.

— Buon giorno, Maestà.

— Buon giorno, amico; da bravo, salite!

— Non posso, Maestà. *Tengo n' appuntamento.*

— Ma come? Scherzate! Su; vi aspetto.

— Non posso, Maestà. *Tengo n' appuntamento,* — e faccio per andarmene... ». (Ognuno vede, oltre che l'immensa inverosimiglianza, anche l'irriverenza di presentare il Re d'Italia a colloquio col primo venuto, su di una finestra alta dieci metri dal suolo).

« ... ma il Re non si diede per vinto.

— Eh, amico! Adesso farò venire io una persona, a cui non potrete dire di no. Margherita! Margherita!... —

« Ecco la bionda Sovrana apparire al balcone.

— Caro cavaliere, a me non direte di no! Venite su, e mi darete il braccio per andare a pranzo!... —

« Ed io, finalmente, — terminava l'artista vinto dalla grazia regale, — salii a pranzo con i Sovrani... ».

. . . . . .

Senza commenti.

Quando una signora vive divisa dal marito

Anche se il motivo di questa dolorosa situazione famigliare è imputabile soltanto al marito, ella deve avere un contegno dignitoso, modesto e correttissimo (parlo sempre, naturalmente, di signora per bene, e non in cerca... di consolatori). Specialmente se è bella e di apparenza vistosa, deve seguire le mode più sobrie e signorili, e vestire nel modo meno appariscente; mai *ritoccarsi* il viso, mai apparire scollata, a « *premières* » o a grandi manifestazioni mondane, in posti molto in vista. A teatro vada quanto vuole, e così alle corse e dappertutto, ma senza aver l'aria di farsi notare, senza fumare in pubblico... e cerchi la compagnia di signore notoriamente dabbene. Pensi che, nelle speciali sue circostanze, ella deve mantenere per la sua dignità, per i suoi figlioli, se ne ha, il suo posto nel mondo, senza dare appiglio ad una sola critica, cercando invece discrete e sincere simpatie dovunque, curando l'apparenza *oltre che la sostanza*.

E poi, se ella è cristiana e intuisce la gioia del perdono cristiano, pensi che nulla potrà influire sul marito, su quella parte migliore che ognuno, anche dissoluto, ha in sè, forse atrofizzata, ma non

spenta..., nulla potrà ricondurlo, pentito, sul buon sentiero e a lei, quanto quel suo tenore di vita alto e puro...

Le feste di beneficenza

Sono calamità giornaliere delle grandi città e dei piccoli centri, sono il prodotto, oltrechè della carità... anche della mondanità e della smania di mettersi in vista di molte signore, e del desiderio di divertirsi della maggioranza. Ma sono una calamità necessaria, perchè sono l'unico modo con cui si può spillare danaro al prossimo.

Sarebbe molto meglio che ognuna di noi avesse *una* sola famiglia veramente bisognosa a cui provvedere, perchè così sarebbe creato, fra benefattore e beneficato, un vincolo di cordialità, di fraternità, di gratitudine... ma, in ogni modo, è sempre meglio beneficare ballando, anzichè non beneficare del tutto...

Una signora può dare il suo nome, (specie se il marito occupa una posizione ufficiale), a vari comitati, ma, se lo dà, è tenuta a lavorare almeno un poco per ognuno di essi.

La forma di beneficenza di sicuro successo è la lotteria, magari gastronomica, purchè:

la raccolta dei doni sia organizzata razionalmente con calma, con tempo, colla suddivisione della città in zone ben determinate;

nel comitato vi siano bei nomi *rappresentativi* e buoni nomi *attivi;*

vi sia una sola, pratica, capace ed energica signora alla direzione;

purchè i giornali ne parlino a lungo e in forma allettante;

purchè ci sia un dono delle Loro Maestà (dono di cui i Reali d'Italia, sempre pronti a incoraggiare ogni forma di bene, sono larghi), dono che va richiesto dalla presidenza del Comitato a S. E. il Ministro della Real Casa, o alla dama di Corte di servizio presso S. M. la Regina;

purchè tutte le persone del Comitato si occupino onde avere tutto gratis (biglietti, bollettari, locali, urne, ecc.);

purchè i doni siano disposti negli appositi scaffali con gusto e con *pedantesca* esattezza di numerazione;

purchè vi sia sempre una piccola riserva di oggetti non disprezzabili, con cui colmare il vuoto lasciato da un oggetto introvabile (malgrado la migliore buona volontà e organizzazione, qualche piccolo sbaglio è sempre inevitabile);

purchè alla cassa vi sia persona pratica, fidata e sicura, e vi sia un rigoroso controllo;

purchè non vi sia ombra di irregolarità apparente o reale;

purchè i doni più belli e appariscenti non siano vinti subito (per ovviare questo pericolo, la signora che è a capo, prenda e riponga nella sua borsetta i foglietti col numero corrispondente a quello dei

doni migliori, foglietti che poi, uno per volta, metterà nell'urna per l'estrazione);

purchè, oltre che la « *réclame* » sui giornali, ve ne sia altra di efficace (per es. quella di foglietti multicolori volanti, gettati da automobili signorili, all'ora del passeggio, in tutte le vie della città);

purchè ai banchi vi siano, a distribuire gli oggetti, signore appartenenti alla buona società, carine, ben vestite, gentili con tutti;

purchè, se un membro del Comitato ha avuto la fortuna di vincere qualche bel dono, lo rimetta subito in lotteria, facendolo sapere al pubblico;

purchè, a festa finita, sia pubblicato e diffuso un esatto rendiconto minuzioso.

***

Venendo ad altre feste di beneficenza, ora usano molto i thè danzanti, ma essi, generalmente, rendono poco, perchè gli alberghi, le sale da thè che danno locale, musica e thè, lasciano uno scarso margine per l'opera a cui beneficio gli intervenuti danzano. Per ottenere molto pubblico, è necessario avere un grande numero di patronesse attive, avere sempre qualche regalo *donato* da estrarre a sorte, e qualche *divo* del canto, del ballo o del cinematografo da presentare.

S. M. la Regina e le Reali Principesse d'Aosta, Genova ecc. onorano talvolta qualche pubblica festa di loro presenza. In caso ci sia questa speranza, la Presidente del Comitato benefico fa la domanda, per

mezzo del Gentiluomo d'onore della Maestà Sua o delle Loro Altezze; avutane risposta affermativa, ringrazia subito per lettera, sempre con lo stesso tramite. Ella, colle signore del comitato, stia pronta all'ora fissata a ricevere la Sovrana o le Principesse, a cui offrirà un mazzo di fiori finissimi, legati con nastro, e che accompagnerà o al palco o al posto d'onore. Nel caso che la M. S. o le LL. AA. RR. gradissero un rinfresco, esso sarà servito loro in apposito salotto o locale, e mai in pubblico. La Regina o le LL. AA. verranno riaccompagnate all'automobile collo stesso cerimoniale; la Presidente del Comitato è tenuta a ringraziare subito per iscritto dell'alto interessamento, indirizzando sempre al gentiluomo di servizio.

Altre feste che, bene organizzate, possono dare buon ricavo alla beneficenza, sono le così dette « Garden parties » (al singolare « garden-party », cioè letteralmente feste in giardino e italianamente « feste all'aperto »). Il segreto del successo è nel mettere il biglietto d'ingresso a prezzo moderato e a moltiplicare le attrattive nell'interno della villa, o del parco, o del giardino, o del « dancing ». Queste attrattive possono essere, per i bambini: corse sui somarelli o in triciclo, il gioco dei cerchietti, delle bottiglie, dell'altalena, i burattini, ecc.; per i grandi, teatrino, lotterie, pozzo di S. Patrizio, chiromante, ecc.; per piccoli e grandi, gelati, rinfreschi, orchestra o banda musicale, corse in canotto, ballo...

Le feste con prezzi molto alti, dedicate ad un pubblico scelto, come quadri viventi, recite, ecc., debbono venire preparate da qualche personalità

altissima (a Roma, ogni anno, la Principessa di S. Faustino e il Principe d'Assia, consorte di S. A. R. la Principessa Mafalda, organizzano un programma artistico di numeri nuovi e originali). Ora verranno di moda invece dei soliti quadri viventi, gli *arazzi viventi*, dacchè S. M. la Regina, il 5 giugno 1929, li presentò al Palazzo del Quirinale, facendovi partecipare le LL. AA. Mafalda, Giovanna e Maria.

Una signora, che voglia assumersi l'impegno di condurre a buon porto una festa di beneficenza, ricordi che occorre sempre il permesso del Podestà, della Prefettura e il pagamento di una tassa erariale.

Anche su ogni biglietto di thè danzante o di ballo, va pagata una tassa fissa (che, trattandosi di beneficenza, può essere minore, se combinata a « forfait »); dove c'è un'orchestrina, su ogni pezzo vanno pagati i diritti d'autore, ecc. ecc.

Titoli nobiliari

« Non correte appresso a quell'ombra che si chiama un gran nome ».

Imitazione di Cristo.

Oggi, a dispetto del decreto del 1926, promulgato da S. E. Mussolini, che dà i titoli soltanto a chi ne ha diritto, abbiamo un'invasione di nobiltà e di titoli, in gran parte abusivi... incominciando da quello di « donna ».

Esso spetta per diritto:

1. a una signora nobile di nascita, sposata a un borghese;

2. a ragazze di famiglie, con certe determinate patenti di nobiltà.

Spetta per consuetudine:

1. a tutte le nobili nubili, dato che ora non usano più i titoli di « contessina », « duchessina » ecc.;

2. alle mogli delle alte cariche dello stato e di personalità.

Il titolo di Eccellenza compete soltanto alle mogli dei Collari della SS. Annunziata, quindi a un numero massimo di una diecina di signore ma, va dato, per consuetudine, alle mogli dei Ministri e delle alte cariche dello stato.

Presentando una di queste legittime eccellenze o scrivendo loro, si usa questa forma: « S. E. la Duchessa del mare », oppure: « S. E. la signora Mussolini »; o « A S. E. donna Rachele Mussolini ».

Ricordiamo ancora che, secondo il codice civile italiano, la donna assume il cognome e la condizione civile dell'uomo che ella sposa, e quindi perde il suo titolo di ragazza, se lo possedeva.

Fino a qualche tempo fa, vi erano poche famiglie dell'Italia meridionale i cui titoli femminili si trasmettevano al marito, ma sono stati tolti dalla nuova legge. Quindi una nobile sposata ad un borghese, metta il suo nome di battesimo sulle carte da visita seguito da quello del marito e da « nata dei marchesi di X », e non metta corona.

La Principessa Mary d'Inghilterra ha dato per

prima l'esempio, firmandosi e calcolandosi viscontessa di Lascelles.

Tutte noi signore ricordiamo che è cosa piacevolissima avere un bel nome e un titolo, ma a patto che siano legittimi, cioè provengano dal proprio padre, quando si è nubili, dal proprio marito, quando si è maritate o vedove... e tutte rifuggiamo da quella ridicola debolezza, che fa dire giustamente agli uomini: « Le donne sono capaci di qualunque compromesso, pur di mostrare una corona all'angolo del fazzoletto ».

È vero, poi, che troppi uomini ostentano il nome passato della moglie, la fanno chiamare col titolo che non ha più, mettono sul di lei indirizzo « marchesa » o « duchessa », e fingono di non sentire, per non essere obbligati a rettificare, quando chi non è al corrente della situazione, chiama essi stessi marchese o duca...

È vero poi che molti uomini, registrati nello Stato civile come dei borghesi e vissuti come tali, volendo sposare una ragazza con molto danaro e la smania della nobiltà, la improvvisano senza documenti di sorta, e si attribuiscono sulla partecipazione nuziale, stemmi, corone, o due o tre nomi rimbombanti... andando anche contro la legge.

In quanto agli ufficiali, il protocollo militare stabilisce che il grado vada avanti al titolo (maresciallo conte Cadorna), e in quanto a tutti gli uomini, è dignitoso e simpaticissimo che si fac-

ciano chiamare *dottore, console, capitano* o *commendatore,* che preferiscano valorizzare i loro studi e il loro lavoro, anzichè i meriti degli antenati, pur essendone legittimamente fieri.

Naturalmente la moglie si atterrà, presentando il marito o parlando di lui, a questo suo veramente nobile desiderio.

Quando un uomo è presentato a una donna, o a un altro che gli sia superiore, o quando una donna è presentata ad altra che le sia superiore per età, per nascita o per gerarchia, dovrebbe aspettare prima di tendere la mano. Ma, generalmente, il movimento è simultaneo. Ciò nei salotti o fra persone amiche, giacchè negli uffici e per via, è bene obbedire al Duce, che ha imposto il solenne, igienico e signorile saluto romano.

Qui viene in mente la duchessa di Genova-madre — nata Elisabetta di Sassonia, — che, gelosissima dell'etichetta e non certamente amabile come lo fu (pur nella sua magnifica regalità), l'Augusta Figliola Margherita di Savoia, riceveva con le braccia incrociate sul petto e con le mani strette intorno al suo filo di perle, staccandole solo per concedere a qualche rarissimo privilegiato l'onore di baciargliele...

In quanto al baciamano, esso sia fatto dall'uomo alla donna, solo quando abbia la mano nuda, altrimenti, anche per evidenti ragioni d'igiene, l'uomo s'inchini molto profondamente... sul guanto stesso.

Ricordiamo ancora che un ragazzo titolato, fino ai vent'anni, non si presenta col titolo, bensì come « figliolo del Duca X... » o « della Duchessa X », e si chiama col cognome; ricordiamo che una signora presenta un giovanotto nobile col titolo nobiliare e lo chiama col cognome; ricordiamo che soltanto i servi e i dipendenti aggiungono il « signore » o « signora » davanti al titolo (c'era un fattore che, per dimostrare il suo ossequio alla padrona, le rispondeva: « Sissignora, Signora Baronessa... »).

E, venendo al punto interrogativo « deve chiamarsi signora o signorina una ragazza di età matura? », ricordiamo che le opinioni sono varie.

Per i francesi, l'appellativo « mademoiselle », va fino ai novant'anni; in Danimarca, invece, il governo socialista tolse dal dizionario il vocabolo « madamigella », su istanza di un gruppo di femministe. E ciò allo scopo di fare scomparire qualche pur lieve disuguaglianza tra i due sessi; siccome non sarebbe stato facile indurre un cinquantenne scapolo a farsi chiamare « signorino », così non rimaneva altro scampo, alle ragazze cinquantenni, che diventare « signore »!...

Sotto il nostro bel cielo e col nostro buon senso italiano... noi dobbiamo saperci *barcamenare*, intuendo dal tipo, dal vestiario, dalla serietà di una persona nubile, se ella preferisca essere chiamata e presentata in un modo o nell'altro. Però, generalmente, la maggioranza desidera essere « signorina »... e si può accontentare senz'altro.

Saper essere giovani

(Questa pagina è dedicata alle giovanette lettrici).

Troppo spesso, nella vita, succede di apprezzare qualche cosa... quando la si è perduta, e di passare quindi di rimpianto in rimpianto.

Così, figliole, voi che avete il magnifico dono della giovinezza, godetelo serenamente e gioiosamente, assaporate questi anni freschi, adoperateli per prepararvi ad una vita buona, operosa e serena.

Studiate volentieri. Ricordate che una seria e profonda cultura è di grandissima utilità; essa aiuta anche ad acquistare coraggio morale, dà un appassionato bisogno di verità e di giustizia, dà la capacità di pensare con maggior chiarezza, e di affermarsi con maggior forza.

Ricordate che dovete imparare fino dalla prima età a comandarvi, a saper vincere la pigrizia che vi ritiene a letto, che vi ritiene dal correre sotto una doccia necessaria a fortificare la vostra salute, che vi suggerisce di copiare il problema di una vicina, per esimervi da uno sforzo.

Amate i vostri genitori, abbiate fede in loro, e, quindi, non accusateli in cuor vostro d'indifferenza e peggio, se vi negano un thè danzante o una volpe

azzurra!... Credete che, se voi otteneste di recarvi a un ballo quotidiano, dopo qualche mese non sapreste più che significhi divertimento... E state pur sicure che, quando avreste la volpe, desidereresteste qualche cosa d'altro... la giacca intera di pelliccia, l'ermellino ecc. La vita è fatta così, che quando si ha dieci, ci si contenta di dieci... mentre, quando si ha cento, si vorrebbe mille!...

Poi... noi mamme desideriamo indubbiamente per voi, figliole, un onesto e buon matrimonio. Se vi diamo abitudini modeste, specie dal lato lusso di vestiario, noi facilitiamo il vostro collocamento e la vostra felicità coniugale, basata sullo spirito di adattamento e di serena rinuncia.

Quante ragazze potrebbero sposare bene, se, invece dei quattro o cinque vestiti per stagione, che attirano i giovanotti fannulloni, e che allontanano i ben pensanti, ne avessero soltanto uno... e avessero in dote il danaro buttato dalla finestra in un lusso sciocco... quando non è immorale, in un lusso destinato soltanto a dare polvere negli occhi al prossimo!...

Molto spesso, nelle famiglie, il padre, arrivato ad un'alta posizione, guadagna bene, può mantenere le figliole eleganti, ma non può dare loro una dote che oggi conti. Il giovane pretendente si illude sulle apparenze, su mezze parole della madre, si innamora di quella bella figliola così ben vestita, così raffinata, — la sua anima e il suo cuore sono tutti nei suoi abiti! — fonda delle speranze... in-

fondate su lauti guadagni, sulla generosità di quel padre, su felici combinazioni ecc. e va a nozze.

Ma, dopo il viaggio relativo, quando è necessario stabilire un po' di bilancio preventivo, ecco cominciare le difficoltà, le delusioni, i dissapori, i dissensi, e poi i rimpianti, i rimproveri, i musi lunghi del marito, che si scopre ingannato sul capitolo « finanze » e che pensa, in ritardo, che se tutto è, nel mondo, relativo, nulla è più relativo della dote, in rapporto alle abitudini, alle esigenze della sposa e, specialmente, al lusso del vestiario.

Poi vengono i musi lunghi di lei, che pretende continuare la vita passata, poi è la felicità coniugale che se ne va..., per quattro stracci! (Infatti le costosissime stoffe moderne, fra un anno, sono nè più nè meno di quattro stracci...).

Figliole, pensateci!

***

Figliole, imparate a memoria queste forti e calde parole di R. W. Trine:

« *Non perdete mai tempo a lagnarvi, ma utilizzate il tempo che sprechereste in tal modo, aspettando ed attuando le condizioni desiderate. Suggerite a voi stesse la vittoria. Vedete già raggiunto ciò che desiderate; affermatelo con calma e tranquillità, ed anche con forza e fiducia. Credetelo, credetelo assolutamente. Vi rendete così calamita, che attira le cose desiderate. E non abbiate paura*

di suggerire, di affermare queste cose, perchè, ciò facendo, produrrete un ideale che si rivestirà di forma materiale.

In questo modo utilizzerete agenti fra i più sottili e potenti dell' universo ».

***

Figliole, togliete dalla vostra vita quell' « io » prepotente che tende d' invaderla; guardatevi in giro, guardate chi ha meno di voi e non chi ha — apparentemente — di più. Imparate il dovere della fratellanza cristiana, non soltanto nel senso di dare un vestito smesso o dieci lire, ma di dare giocondamente la vostra compagnia, la vostra attenzione, la vostra benevolenza, il vostro affetto... e di darli in tempo.

— Ma sì... subito... domani! —

Queste parole, troppo spesso sinonimo di *mai*, sono dure e cattive quando si tratta di una lettera che doveva rallegrare un malato, di una visita attesa dalla vecchia maestra cieca, dell' ora di libertà promessa ad una dipendente, del libro, dei fiori che dovevano dare un' ora serena a un' esistenza sul declinare.

***

Ricordate che una donna ricca, bella, piena d' ingegno e di volontà, può essere odiosa a tutti, se

non è gentile, amabile, pronta a rendere un servizio, a cedere o a sacrificarsi.

Ricordate che la prima carità deve essere fatta in casa... quindi cominciate a trattare più che umanamente, ma cordialmente le vostre domestiche.

E siate graziose e educate con i fornitori, con i negozianti, che hanno messo in soqquadro il negozio per accontentarvi, con le signorine del telefono (dove non esiste l'automatico); in una parola, con tutti quelli che vi circondano.

Ricordate che i veri *signori* si riconoscono dalla cortesia, tanto più grande, quanto più umile è la persona a cui si rivolgono.

Ricordate una frase della marchesa Paola Pes di Villamarina, la compianta dama d'onore della Regina Margherita: « Oggi si dice spesso: « Come è è bene educato il tale!... Una volta si ometteva questo elogio, perchè era naturale che tutti, in un certo mondo, fossero bene educati! »

***

Figliole, diffondete — veramente *diffondete* — intorno a voi la grazia, il sorriso, la cortesia vera, e, specialmente, la bontà...

Se incontrate una donna con un bimbo che piange disperatamente, o una donna che lo trascina in malo modo, o un uomo che picchia un piccino, o un monello che si sfoga su una bambina minore di lui, fermatevi un momento a guardare, studiate

se una vostra buona parola avrebbe la probabilità di rendere quella donna più paziente, quel padre più umano, quel monello più cavalleresco..., magari per la paura di una guardia. E dite una buona parola, se è il caso. Che importa se questo farà sorridere quattro sfaccendati? Se qualche volta (meno spesso di quello che si crede), quella donna vi dirà di badare ai fatti vostri? Ricordate che è molto *buono* per noi subire qualche piccola immeritata mortificazione per desiderio di bene; pensate che nessun atto di amore e di fraternità *va perduto*...

***

Togliete da voi, in molti casi, quel bagaglio ingombrante costituito dalle parole « che dirà il mondo? » tenendolo, invece, molto bene a mente, quando il vostro vestire offende il decoro o la modestia, e il vostro « flirtare » rasenta... la sconvenienza.

Quando non avete i mezzi di fare un vestito nuovo per dar fumo agli occhi del *mondo*, non cercate i mezzi, ma rinunciate al vestito, o tingete e rimodernate il vestito vecchio; quando potreste fare un bel viaggio, non rinunciatevi se dovrete viaggiare in seconda classe, o *scendere* in pensioni modeste; quando una bella musica vi interessa, e non potete avere un palco, andate allegramente in anfiteatro...

Oh, quali arie ridicole sanno assumere delle giovanette poco intelligenti, che sono spesso « le prime venute », di cui tutti, quindi, ignorano l'esistenza,

per dire con alterezza: « L'ottava sinfonia di Beethoven m'interesserebbe, è vero... Ma io « o bene o niente! — La crociera sarebbe un'ottima cosa... ma, o in prima classe di lusso... o niente!... »

... mentre poi le signore, le *vere* signore, si trovano al loro posto e a loro agio, senza timore di essere scambiate per gente... di mezzo calibro, anche nell'anfiteatro del Teatro Reale dell'Opera, o in seconda classe!...

***

Dato che la scienza della vita si può compendiare nell' « *accontentarci dello stato in cui la Provvidenza ci ha poste e nel saper aspettare* » è verso queste due forme di serenità che dovete orientare, figliole, la vostra esistenza.

Se tante donne e tante ragazze, ridotte da un rovescio di fortuna a condurre vita addirittura povera, sanno adattarsi e sorridere ancora, solo perchè un raggio di sole entra nel loro modesto alloggio, voi tutte che mi leggete dovreste prostrarvi continuamente a Dio, per ringraziarlo di tante cose che vi ha mandato!... Le eterne malcontente, invece, le eterne pessimiste, guardano maligne e invidiose ciò che possiede la vicina, fanno dei confronti, mormorano contro la provvidenza, e inacidiscono l'esistenza a chi deve vivere con loro. Sì; per vivere bene, dovete fare dei confronti..., ma i confronti con quelli — e sono milioni — che posseggono meno di voi!...

E poi, se sapeste il peso della croce che alcune ragazze, invidiate da voi, portano sulle loro spalle nude e ingioiellate... credete che chiedereste mille volte a Dio di lasciarvi i piccoli crucci, le piccole difficoltà morali e finanziarie di ogni giorno!...

Ricordo sempre una giovanetta conosciuta in un grande albergo... Quella sventurata, vestita alla moda di domani, confessava di non aver visto intorno a sè che malintesi e malumori fra padre e madre, di passare una esistenza vuotissima e arida, correndo da un thè ad un ballo, da un *poker* alla modista, dalla sarta alle corse, senza un minuto *suo*... Confessava di aver avuto fra le mani tanti libracci, e di essere stata condotta a tante *pochades*, da avere nausea e sfiducia di tutto e di tutti.

« I miei vestiti? I miei gioielli, il lusso, la tavola raffinata? lo Champagne? sono tanto abituata ad essi, che sarei disperata di non averli più, ma che non ne ricevo un'ombra di gioia...

« E l'avvenire che mi si prepara? Una delle mie sorelle sposò un gran signore, che la trascura per altre donne, per la cocaina; l'altra lasciò il marito, che riteneva noioso, ed ebbe molti consolatori.

« Non ho niente su cui *posare*... nè la fede, nè nessuna religione ben sicura, (perchè fui allevata e istruita da genitori indifferenti, dalla governante svizzera protestante, da una russa ortodossa, dal precettore francese ascritto alla massoneria), nè nessun freno. I miei studi furono seguiti qua e là senza ordine, nè metodo...

« *E questa* è la sorte mia e di tante ragazze ricche e invidiate, invidiatissime da tutte le giovanette modeste che incontriamo per via.

« ... Che dovrei fare?... Togliermi dall'ambiente, ricominciare la vita?...

« Dovrei avere l'energia data da un sangue, che non fosse vecchio e fiacco come il mio..., dovrei ribellarmi, lasciare la famiglia, gli agi...

« Non ho coraggio; seguiterò così... fino a che un giorno o mi darò ai *stupefacenti*, o a un marito purchessia, o alle avventure... ».

Ragazze che leggete queste righe, non le dimenticate!!

***

Venendo all'argomento che, generalmente, è argomento *capitale* in una vita femminile, all'amore... ricordatevi di essere oneste nell'amore, figliole. Non divertitevi a fare « conquiste » a cuore freddo, per civetteria; ricordate che il « flirt » (il quale, secondo gli inglesi, dovrebbe essere l'allegro cameratismo di persone che si piacciono, che se lo dicono, ma senza impegnarsi reciprocamente a nulla), che il *flirt* sotto il cielo italiano, con la nostra mentalità e il nostro sangue sano e forte, è fratello gemello dell'amore; ricordate che le leggerezze, le scaramuccie spesso ambigue, poco signorili e pochissimo atte ad elevare l'anima ed il pensiero, non sono degne di una ragazza sana, sincera, equilibrata, della nuova Italia. Figliole, siate allegre,

vivaci, godete, vi ripeto, la vita, la compagnia dei vostri coetanei... ma fate in modo da poter dir un giorno al vostro fidanzato, guardandolo serenamente negli occhi: « Perchè l'attesa potesse darti un bene più grande e più *certo*, ho serbato intatte, attraverso la mia primavera, le impressioni, le gioie della primissima giovanezza e ho la fede pura ».

Sapere essere mogli

Camilla del Soldato, la deliziosa e fine scrittrice, insegna così:

1. Ama tuo marito più d'ogni altra cosa al mondo, ed il prossimo tuo meglio che puoi; ma ricordati che la casa è di tuo marito, e non del prossimo.

2. Considera tuo marito come ospite di riguardo ed un amico prezioso; non come un'amica, a cui si raccontano le piccole noje. E di questa amica, se puoi, fanne a meno.

3. Prepara a tuo marito una casa ordinata ed un viso sereno, pel suo ritorno; ma non ti adontare, se non se ne accorge subito.

4. Non chiedergli il superfluo, per la tua casa; chiedigli, se può, una casa ridente, uno spazio libero e quieto per i bambini.

5. Che i suoi bambini siano sempre freschi e puliti; che tu sia sempre pulita e fresca come loro; che egli sorrida vedendovi; che vi ripensi, se è lontano.

6. Ricordati che l'hai sposato per la buona e la cattiva fortuna. Se tutti l'abbandonassero, tu dovresti ancora tenere stretta la sua mano fra le tue.

7. Se tuo marito ha ancora la sua mamma, ricordati che non sarai mai abbastanza buona e devota per lei, che lo ha cullato bambino fra le braccia.

8. Non chiedere alla vita quello che non ha mai dato a nessuno; se sei utile, sei già felice.

9. Se le pene arrivano, non avvilirti e non disperare; il bene ritorna. Abbi fede in tuo marito; egli avrà coraggio per tutti e due.

10. Se si allontana da te, aspettalo. Se sta molto a tornare, aspettalo. Se anche ti abbandonasse, aspettalo; perchè tu non sei solamente sua moglie, ma sei l'onore del suo nome. Ed egli un giorno tornerà, e ti benedirà.

Sapere essere mamme

(vedi pag. 508 e seguenti)

Sapere essere suocera

Una sola parola sul vecchio abusato argomento, anzi una sola frase, pronunciata da una signora dell'aristocrazia lombarda: « Dal giorno in cui mio figlio si è fidanzato, ho calcolato quella ragazza come una mia giovane amica molto cara ».

Saper invecchiare

« La debolezza » scrisse qualcuno « viene dalla mancanza di generosità del cuore ».

Un' età matura piena di rimpianti, di belletti, di acidità, d' invidia, viene dalla mancanza di una buona linea di vita e di generosità di cuore...

Non è vero che un tramonto sia triste, non è vero che l' età matura e la vecchiaia sieno tristi. Davanti al sole che cala nell' ora ultima del giorno, il pensiero va al suo ricomparire; davanti all' età che si avanza, il pensiero va ai Cari che ci hanno preceduti in Dio e che ritroveremo; va alla nostra vita che sarà mutata, ma non finita.

E, anche dal lato estetico, non è vero che le donne diventino necessariamente brutte, perchè sono mature! No; molte invece trovano appunto in quell' epoca della vita, un fascino forse un po' malinconico, ma più penetrante, più armonico di quello che possedevano nella prima gioventù. No; l' onestà di un' anima e di una vita, danno anche una prolungata giovanezza di lineamenti e di linee.

Infatti molte donne, immensamente e nobilmente amate da artisti e da poeti, non erano più giovani.

***

Si può ritardare la vecchiaia? Sì; ma non col metodo Voronoff, bensì, secondo la moderna medicina, stimolando o infrenando, fra i trentacinque

e i quarant'anni di età, tutte le glandole che normalmente attivano la vitalità dei tessuti e, prolungando, quindi, lo stato di equilibrio funzionale.

Per quanto riguarda l'igiene della età matura, ricordiamo che l'età lavora abbastanza lentamente alla nostra rovina, quando lavora sola. Non aiutiamola, imaginando di essere vecchie ancora in buona età, (come la famosa contessa di Castiglione, la più bella donna che sia mai esistita, che a trent'anni si chiuse in casa e ruppe tutti gli specchi, per non far vedere e per non vedere il decadimento della sua bellezza...) ma abbiamo l'autosuggestione di non voler invecchiare moralmente, rendendoci utili ai nostri cari e ai nostri poveri, restando attive e fresche di spirito.

Sappiamo poi economizzare la vita e risparmiare le nostre forze, appena l'età porta con sè un deperimento organico, rinunciando alla parte faticosa della mondanità, alzandoci presto e coricandoci presto, scegliendo un'alimentazione variata, saporita, con poca carne, senza bevande acide o alcooliche, eliminando con opportuni rinfrescanti e diete la vecchia linfa, sostituendola con nuova. Ricordiamo che, quando una donna ha sorpassato la cinquantina, non ha più nessuno scoglio per arrivare a tarda età.

Per ciò che riguarda l'igiene della vecchiaia, salvo i casi di trattamenti speciali imposti da incomodi speciali, occorre che una signora anziana lavori sempre un pochino e senza sforzo; sia riguardata non solo dal freddo, contro il quale non può opporre

una valida resistenza fisica, ma da tutti gli sbalzi repentini di temperatura; si guardi dai cibi di non facile digestione; mantenga, mediante frizioni mattutine e serali, sempre attiva la circolazione capillare della pelle; passeggi moderatamente, ma quotidianamente; si alzi presto e si corichi presto e, a letto, sempre mantenga i piedi molto caldi; mantenga lo spirito, per quanto è possibile, in uno stato di giocondità.

Venendo poi a considerare l'età matura e la vecchiaia dal lato morale, ricordiamo che, generalmente, ognuno ha la vecchiezza che si prepara.

Una gioventù operosa, dà una vecchiaia riposata e tranquilla; una giovinezza sobria, dà una vecchiaia sana; una gioventù amabile dà una vecchiaia amata. E se, da una parte, il giovane non deve mai dimenticare il rispetto verso chi è vecchio, questi, d'altra parte, deve essere sempre pronto a saper comprendere e compatire la gioventù che lo attornia, a ricordarsi anche che è « felice colui che sa sorridere, nella sera della vita, ai piaceri del mattino di essa ».

La signora anziana, in modo particolare, *può e deve* dare ancora molto di sè alla gioventù, sotto forma di utili, sani e pratici ammaestramenti, senza ombra di pedanteria. La signora anziana gaia, semplice, spontanea, non deve *pretendere* d'imporre la propria esperienza, ma deve, con tono convinto, buttare là il consiglio, la parola opportuna, indicare la via di componimento d'una vertenza o di un dissenso, dire la bellezza della rassegnazione, del

perdono cristiano; deve dare, sopratutto, alla gioventù che ha intorno, l'impressione di tenerezza e di sicurezza che spesso, purtroppo, i giovani non trovano presso il padre, affaccendato a far danaro, presso la madre affaccendata a buttarlo dalla finestra, colle sue mani dalle unghie dipinte...

***

Purtroppo, spesso, la donna perde... il bene dell'intelletto a sessant'anni, e, proprio nell'età in cui potrebbe spandere tanto bene intorno a sè, spande su di sè il ridicolo. Un umorista scriveva queste parole:

« Per esclusivo merito e perseverante sforzo delle nostre contemporanee, noi uomini finiremo, un giorno, per conoscere la vecchiezza. Ma la loro, la vecchiaia delle nostre compagne, quella non la conosceremo mai più.

Ciò non è poco, e noi dobbiamo esserne profondamente riconoscenti. L'angelo del focolare vuol conservare intatte tutte le nostre dolci illusioni. Essa ci lascia invecchiare, quando pur non ci aiuta a tal fine. Ma, per conto suo, si sacrifica e consente a farsi ringiovanire sino al rimbambimento incluso, non fosse altro per dimostrare quanto sia fallace l'amara parola di colui, il quale pretendeva che bastava guardare le madri, per rinunciare a sposare le figlie »...

***

In quanto alla moda, ben pochi sono i giornali dedicati alla medesima con qualche figurino per « signore di età matura », ma non è difficile orizzontarsi... Ed è così bello vedere una signora matura vestita bene! Anche in questo, la compianta nostra Regina Margherita ci ha dato l'esempio. Dal giorno in cui restò vedova, smise i colori vivi, ma fu deliziosa sempre con i suoi *tailleurs* scurissimi tagliati alla perfezione, i suoi mantelli neri guarniti di *petit-gris* e di *chinchilla*, i suoi vestiti da sera ravvivati dal merletto bianco o dal candore dell'ermellino; oppure, alle nozze dei nipoti, coperta il capo da un merletto prezioso, drappeggiata in broccato argenteo... sempre così bella, così cara, senza una stonatura nel suo vestire, così come fu senza una stonatura nella sua vita morale!

Ora, che la moda è orientata verso colori gai e chiari, anche una donna anziana può lasciare il nero ai vestiti da sera o ai mantelli, ma adoperare per casa degli abiti colorati o bianchi, uscire con dei *tailleurs* grigi o turchini, avere dei bei *golfs* chiari e dei mantelli di lana bianchi contro l'umidità della sera. Nulla armonizza come il bianco con i capelli bianchi. Ed ella sia sempre elegantemente vestita, colle mani ben tenute, col suo profumo preferito di lavanda su tutta la persona leggermente incurvata... in modo da arrivare alla fine della vita *senza stonature*. Ed è appunto in queste due parole il segreto del decoro, della signorilità, della serenità di una vita femminile: arrivare alla fine della giornata concessaci da Dio *senza stonature*.

CAPITOLO XVI

L' organizzazione dell' andamento domestico (« ménage »)

Nella società modestamente abbiente, a cui questo libro è dedicato, le donne debbono essere soprattutto buone organizzatrici, perchè l' organizzazione fa risparmiare tempo, denaro e servitù; dà benessere, serenità d' animo e pace familiare.

Ed ecco una parte delle cose che una donna deve sapere e ricordare: ecco come si debbono organizzare praticamente certi rami essenziali del « ménage » e della vita domestica.

* * *

La nuova e giovane padrona di casa, deve dedicare la sua attenzione a tante piccole cose; deve imparare a notare su di un quaderno (che sarà chiamato « quaderno dell' andamento domestico ») tante piccole cose.

Per esempio:

Quanti minuti impiega un litro d' acqua per bollire su di una fiamma a gas? quanto su due fiamme? quanto sul fornellino elettrico? Quanto impiega a bollire la quantità d' acqua necessaria alla rigovernatura dei piatti? Quanta carne senza osso deve essere comperata per commensale? (da 80 a 100 grammi). Quanta pasta e quanto riso? (gr. 120 e gr. 80). A quanti grammi corrisponde un cucchiaio da tavola colmo di farina, e a quanti colmo di

zucchero? (circa gr. 25 e gr. 30). Quanto caffè serve per un espresso? (gr. 20); quanto per un litro fatto colla macchina alla napoletana? (gr. 120). Quanti cucchiai di caffè olandese si aggiungono ai « fondi » di caffè coloniale, per ottenere il caffè da unire al latte per il pasto del mattino? Come si conserva il ghiaccio? (ravvolgendolo in un panno di lana e tenendolo nella segatura). Come si riconosce un buon caffè crudo? (dal colore, che deve essere leggermente verdastro e non verde nè giallo, dalla regolarità dell'intaccatura di ogni chicco, e dal peso). Conviene comperarlo crudo o tostato? (crudo, perchè, quando esso è tostato, è tutto uguale; ma è difficile tostarlo in casa colla perfezione della macchina elettrica). Qual'è il miglior sapone in commercio? (quello di Mira). Con che si lavano i vetri delle imposte? (con acqua e alcool, oppure con acqua e bianco di Spagna). Quali lampadine consumano méno? (quelle a filamento metallico). Di che materiale debbono essere fatti gli utensili di cucina? (o di rame stagnato, o di alluminio o di pirofila Richard-Ginori; « mai » in ferro stagnato). In quali marmellate il miele può sostituire lo zucchero? (per esempio, nella mostarda. Vedi cap. VIII). Conviene far venire la sarta in casa, e qual'è la spesa per il suo vitto? (dalle 5 alle 6 lire giornaliere). Come si utilizzano gli albumi delle uova? (facendo meringhe o la « Mousseline Mimì », cioè un dolce, di cui si troverà la ricetta nel libro: « Il talismano della felicità », il miglior libro di cucina che sia in vendita). Come si legge il contatore dell'acqua e

del gas? (Impararlo dall'operaio che lo pone in opera). Qual'è il miglior modo di far viaggiare il denaro? (in cartolina vaglia, o in vaglia bancario, chiuso in lettera raccomandata). Quando conviene adoperare il ferro elettrico e quando quello a gas? (per un piccolo bucato conviene quello a gas). Qual'è la tariffa per spedire una lettera o una cartolina all'estero? (L. 1,25 e L. 0,75). Come si conservano le bottiglie di spumante? (orizzontali). Come si puliscono i brillanti e i gioielli? (con del gesso finissimo, sciolto in alcool denaturato)... ecc.

Una parte di queste cognizioni non potrà essere di un'esattezza matematica, ma sarà ottimo elemento essenziale per fare utilizzare tempo alla domestica, tempo, gas e denaro alla padrona, per fare arrivare in tavola la giusta quantità di cibo, all'ora stabilita, e infine per una saggia manutenzione generale.

Siamo ben lontani dal tempo in cui un pollo costava una lira, un uovo costava un soldo, lo zucchero L. 1,32 al chilo, il vitello senza osso un paio di lire; tempo in cui l'avere un ospite, significava aumentare la spesa di pochi soldi!... No: oggi l'intelligente abilità, la sorveglianza e l'organizzazione femminile fanno realizzare *vere* somme di danaro!... Oggi la signora deve recarsi in lavanderia, a impedire che vi si sciupi sapone e legna; in cucina, a badare che non si getti via roba utilizzabile, o si lasci inacidire il latte o ammuffire la farina, ecc. ecc. Se, negli anni di prosperità, in cui un « tailleur », cucito da un sarto specializzato, costava centocinquanta lire, un paio di guanti,

a dieci bottoni ne costava tre, si poteva regalare alla cameriera un abito, dopo averlo portato solo qualche mese, ora si deve smacchiarlo, lavarlo, rifarlo, utilizzarlo in tutti i modi; si deve far ricoprire un ombrello, anzichè buttarne il fusto e comprarne un altro; si deve raccomodare tutta la roba di casa in tempo e bene, in modo che duri a lungo. In una parola, la signora dell'era fascista italiana, deve: « *ottenere sempre, dappertutto, e da tutto, il massimo rendimento col minimo sforzo* »... e così, ancora, ella sarà felice, nel limite concesso a questo mondo...

È un'illusione credere che i thè danzanti, o i brillanti, o i vestiti all'ultimissima moda, diano la felicità ad una signora equilibrata, e non vana, nè insulsa. Le visite, i thè, i teatri, sono un accessorio ed una distrazione simpatica e, talvolta, necessaria; i brillanti ed i vestiti sono un accessorio dell'accessorio.

La felicità è data dalla salute, dalla pace famigliare e dal lavoro, che rappresenta la poesia vera e intima della donna, che dà benessere al corpo e gioia allo spirito, quando è intrapreso e continuato con amore...

Non il lavoro, ma la noia porta alla decadenza fisica e morale!... E, poi, il lavoro di una signora sufficientemente provvista, è così vario, e consiste in tanti piacevoli elementi!:

Togliere coll'aspiratore elettrico la polvere dall'interno del pianoforte, o dai ninnoli; scegliere

la carta da parato nello stile del salotto; lavare una camicietta o un paio di guanti; uscire a cercare il cordone intonato per la seggiola tappezzata da sè, la vernice per il tavolino da « toilette »; dare un « colpo di ferro » al vestito del marito; mutare i fiori nei vasi; incorniciare l'ultima fotografia del bimbo in « passe par tout » all'inglese; pulire il collo di un soprabito e renderlo come nuovo; tingere un paio di calze nel colore di moda; usufruire del pane raffermo per farne dei gustosi gnocchi al sugo, o per farne la « base » di un budino (vedi cap. X); lavare dei merletti antichi; mantenere in forma le scarpette di « lamé »; ridurre, da un lenzuolo di canapa della servitù sdrucito nel mezzo, quattro buoni asciugamani da cucina; oleare la macchina da cucire; cambiare la « resistenza » alla caffettiera elettrica; ridurre, da una camicietta bianca, ricamata secondo la moda di anni fa, una tovaglietta pel tavolino da thè; trovare una nuova ricetta per « mascherare » il bollito; aggiustare le molle di un divano; rimettere un vetro a una finestra; nascondere, colla magnesia che serve per la barba del marito, una macchiolina da ruggine sulla tovaglia ormai stesa sulla tavola; farsi una « vera » competenza nel prevenire le malattie e nell'assistere gli ammalati, ecc., ecc., ecc... E tutto questo dà alla signora di una casa il modo di occuparsi in mansioni svariate, interessanti e anche artistiche!... le dà la forma di vita equilibrata, laboriosa e serena, che, ripeto, è la più bella e la più tipicamente femminile forma di felicità!...

Piccola farmacia domestica

Altra previdenza della padrona di casa deve essere la piccola farmacia domestica, in cui, oltre al « prontuario » a cui ricorrere per sapere con sicurezza come comportarsi nel caso di una scottatura, di un avvelenamento, fino a che non arriva il medico, (vedi cap. XI) ci sia una piccola provvista di: garza sterile; cotone idrofilo, « taffetà »; due carte senapate; una soluzione al tre per cento di acido borico; una soluzione di sublimato corrosivo all'uno per mille; una soluzione di acido salicilico al 2 per mille; un tubetto di chinino dello stato; un tubetto di salolo (ottimo disinfettante dell'intestino); della tintura di iodo; del sapone bianco o al « lysoform »; un vasetto di magnesia calcinata (indicatissima per certi casi di avvelenamento); un tubetto di aspirina con caffeina; un termometro; un termoforo; un contagoccie con un po' di laudano; una siringa da iniezioni; due fialette di olio canforato; due fialette (fresche) di siero antidifterico; una soluzione di acqua vegetominerale; un pacchetto di fasce; della guttaperca; dell'olio di ricino; ecc. ecc. Poi della camomilla, della vasellina, della malva, dell'ammoniaca (ottima contro le punture degli insetti, e in caso di uno svenimento), dell'alcool puro e delle pasticche di clorato contro il mal di gola.

Vi siano anche sempre pronti, chiusi in un panno da bucato, qualche pezzo di tela vecchia e fine, uno

o due grembialoni bianchi da infermiera, e un camice di misura grande, che dovrebbe essere infilato dal medico, prima di entrare nella stanza dell'ammalato. E, giacchè siamo in argomento, le amabili lettrici ricordino che, per *tutte* le ferite e le tumefazioni, servono magnificamente impacchi di acido salicilico al due per mille. Unica eccezione sono gli impacchi da tenere sugli occhi, per cui serve esclusivamente l'acido borico.

E ricordino ancora di tenere ben chiuso nell'armadietto della farmacia, dopo averlo letto, riletto, e diffuso, un libro veramente d'oro di Elisa Majer Rizzioli, che s'intitola « Quasi un romanzo » (Editore Le Monnier. Firenze), e che insegna in modo facile, piano e sereno, a curare le principali malattie e ad adoperare i medicinali della farmacia domestica.

Previdenze in cucina

Tenendo conto delle ferree esigenze del bilancio, una brava padrona di casa, come fu scritto altrove, deve avere pronte quattro liste di cibi per pranzo e colazione, in relazione delle quattro stagioni.

La padrona di casa deve prendersi la briga di recarsi almeno ogni 15 o 20 giorni al mercato, per rendersi conto della qualità e dei prezzi della roba; e non deve mai tenere libretto a credito da fornitori di commestibili. Ciò è forse comodo, ma non economico. Infatti, senza contare la tendenza a spendere, quando non si toglie immediatamente il denaro dal portamonete, è risaputo che i fornitori

si rivalgono del minor giro di contanti, guadagnando follemente sul peso, se non possono aumentare i prezzi.

L'organizzazione della cucina deve far sì che il pranzo o la colazione o la cena siano servite al minuto esatto stabilito; non è una brava padrona di casa quella che fa giungere in ritardo le pietanze, e non è un educato padrone di casa, o membro della famiglia, quello che le lascia raffreddare a tavola. Quando non si ha la certezza di essere puntuali ai pasti, conviene dispensare il resto della famiglia di attendere, e ciò per raggiungere una finalità di perfetta educazione, e per insegnare ai figlioli a rispettare l'orario e ad essere puntuali e precisi.

Tutte le mamme ricordino che il principio della perfetta educazione dei figlioli deve essere nella completa e piena loro adattabilità a ogni genere di cibo. Così: non chiedano mai se loro piace la tal cosa, cucinata così e così; non giudichino del gusto di una vivanda per non suggestionarli, e riserbino fuori di tavola ogni discussione fra loro e la cuoca; se una vivanda è buona, prevengano i desideri e offrano un « supplemento », senza che esso debba venire chiesto.

E poi: facciano consumare a ognuno la porzione che ha sul piatto, e non permettano che sieno rimandati in cucina avanzi, che hanno un valore perchè rappresentano una parte — sia pur minima — del sacro lavoro del babbo o dei maggiori.

Mangino e obblighino a mangiare molto adagio;

non discutano a tavola di affari o di interessi, bensì conversino piacevolmente dei fatti del giorno, cercando d'insegnare sempre qualche cosa ai figlioli.

Le mamme non applichino punizioni privandoli del cibo, ricordando che frutta e dolci rappresentano un immenso contributo alla dieta razionale e alla salute.

Facciano in modo che la domestica serva, e che tutti si contengano a tavola come se avessero sempre ospiti di grande riguardo.

Lascino i figlioli in libertà dopo i pasti, perchè il moto non eccessivo raddoppia il valore di quanto hanno speso pel pasto, procurando alla gioventù un aumento del 50 % del potere di assimilazione.

Le padrone di casa, finito il pasto, diano una buona occhiata in cucina, facciano mettere da parte, utilizzare e conservare gli avanzi; badino che piatti e posate e bicchieri siano razionalmente lavati, asciugati e riposti, che per i piatti e per le pentole venga adoperata acqua in cui abbia bollito della cenere o della soda; per i bicchieri, acqua tiepida pura. Badino che soltanto la lama dei coltelli vada messa in acqua, per non sciogliere il mastice che unisce il manico alla lama. I coltelli si puliscono stropicciandoli con polvere di mattone, inumidendoli e passandoli su di una mezza patata cruda, ripassandoli nella polvere e, infine, risciacquandoli e asciugandoli scrupolosamente oppure con alcool denaturato e gesso in polvere, oppure con alcool e *quella* polvere che è in vendita da Ginori. Ogni più

lieve traccia di umidità produce delle macchie di ruggine.

Infine, le padrone di casa controllino la nota del pasto successivo, sempre appesa in cucina, studiando se non fosse il caso di modificarla per usufruire qualche avanzo, e si chiedano se, dopo che la domestica ha rimesso in ordine la cucina, non sia il caso di occuparsi di *previdenza*, cioè di conservare frutta e verdura allo stato naturale, e allo stato secco o in marmellate. E qui entro in qualche particolare, rimandando l'amabile lettrice ai cap. VIII e X per le marmellate e per la conservazione dei carciofi.

Per conservare in bottiglie, per l'inverno, i piselli, fate così: sbucciateli, prestando attenzione che siano della stessa grossezza, buttateli per tre o quattro minuti nell'acqua che bolle, poi scolateli e empitene delle bottiglie da spumante ben pulite. Dentro le stesse bottiglie mettete una miscela tiepida di un litro di acqua, un cucchiaino da caffè di zucchero e uno di sale, poi turatele bene e legate solidamente i turaccioli. Infine mettetele in una caldaia di acqua fredda, avendo cura di avvoltolarle in cenci o in paglia; scaldate l'acqua, fatela bollire per un'ora e fate infine raffreddare le bottiglie dentro la caldaia. Esse, col tappo spalmato di ceralacca, debbono essere riposte dentro una scura dispensa.

Per le altre verdure, la spesa più forte è quella dei vasi di vetro occorrenti. Bisogna però pensare che questa spesa si fa una volta tanto, e che, se

si comprassero anche poche conserve, si spenderebbe subito altrettanto.

I più comodi sono i vasi con coperchio che chiuda ermeticamente e sia munito di una piccola protuberanza centrale, nella quale sia praticato un piccolissimo foro. Per questo forellino, quando si mettono i vasi a bagno-maria, esce l'aria che vi è contenuta; quando il bagno ha raggiunto il bollore, lo si tappa con paraffina.

Le massaie preparino le loro conserve poco per volta, giacchè l'esperienza dimostra che, più ridotte sono le proporzioni, migliore è il risultato che si ottiene, e perchè così non si interrompe l'andamento normale della cucina e della casa.

La cernita delle verdure che si vogliono conservare ha una grandissima importanza. Si devono scegliere ortaggi freschissimi, colti al mattino, prima che il sole li scaldi. Se gli ortaggi giungono in panieri dopo un viaggio un po' lungo e a temperatura alta, bisogna distenderli su graticci in luogo fresco, aereato, con poca luce, e prepararli appena abbiano ripreso un po' di freschezza. Poi, secondo il metodo del dott. Manicardi, si fa così: Si prepara una soluzione di sale di cucina dal 5 al 10% e se ne versa circa un litro in un fiasco senza rivestimento di paglia, che si tappa con cotone cardato, e si fa bollire a fuoco diretto per 10 minuti. Poi si mette nel fiasco l'ortaggio da conservare (se si tratta di piccoli ortaggi che passino per il collo del fiasco, vi si pongono interi, altrimenti tagliuzzati), in modo da occupare il fiasco per circa $^3/_4$

della sua capacità, e in modo che tutti gli ortaggi rimangano immersi nella soluzione suddetta. Ciò fatto, si tappa nuovamente il tappo con cotone cardato e si rimette sul fuoco per continuare l'ebollizione per 10 minuti; quindi si abbrucia la parte superiore del tappo di bambagia, si chiude con carta paraffinata e si capsula con ceralacca. Si ripone, e, se la sterilizzazione è stata fatta bene, gli ortaggi si conserveranno inalterati per mesi e mesi. Con tale metodo vi è la perdita del colore verde fresco causato dall'ebollizione, ma a questo si può ovviare, mettendo pochi grammi di bicarbonato di soda nell'acqua calda.

Volendo fare in casa la cosidetta « julienne », basta tagliare a minuti pezzetti e mettere a essiccare al sole tutte le qualità possibili di verdura; un pizzico di esse, conservate bene, suggellate in sacchetti di carta oleata, basterà, in inverno, a insaporire il brodo e farà economizzare almeno venti lire al mese dei cosidetti « odori ».

Esiste una certa qualità di fagiolini, che hanno il baccello lungo 30 o 40 cent., baccello che, fatto bollire un momento in acqua salata, essicato al sole, e messo per 12 ore in acqua prima di venir cotto, dà un eccellente legume invernale.

In quanto ai pomidori, per averli freschi e poterli mangiare crudi quando fiocca la neve, bisognerà coglierli non troppo maturi, mai dopo una pioggia, col loro peduncolo; bisognerà disporli in vasi di terra-cotta, in modo che il penducolo di uno non danneggi il frutto vicino. Poi si verserà su

di essi dell'acqua fredda, in cui sia stato sciolto a caldo 1 kg. di sale ogni cinque litri d'acqua, e si coprirà il tutto con uno strato d'olio d'oliva, oppure di paraffina alto circa due dita.

In quanto alla conserva di pomidoro, ecco i due metodi sicuri scelti fra i mille esistenti:

Per avere quella dura (facilmente trasportabile e perciò più indicata per chi la prepara in campagna e la consuma in inverno in città), si cuociono le rosse frutta, si passano al setaccio, si ricuociono con poco sale, e si fa seccare la massa al sole. Per quella in bottiglie, dopo passato i pomidori al setaccio, si uniscono gr. 5 di acido salicilico per ogni litro di salsa, e si fa bollire in bottiglie o in vasi con lo stesso procedimento dei piselli.

Per avere pomidori a pezzi, ma freschi e saporiti in pieno inverno, si sbucciano dei grossi esemplari, a cui si levano i semi, si ficcano in bottiglie, che, tappate, dovranno bollire come quelle contenenti piselli, per un'ora. Siccome il contenuto scemerà di $^1/_3$ circa, bisogna riempire ancora le bottiglie col contenuto di una o più di esse, e farle ancora bollire per mezz'ora, turando poi i tappi con ceralacca e paraffina.

I pomidoro si possono essiccare, specie nei paesi meridionali, interi ed in pezzi, al sole; bisogna però provvedersi di larghi sacchetti in tarlatana, oppure di una larga rete metallica, stesa su quattro esatti pezzi di legno, ed applicabile ad ogni tavola e ad ogni piano. Ciò per evitare mosche... e ma-

lanni. Anche i pomidori essiccati dovranno essere posti a mollo qualche ora prima di essere adoperati.

Per avere dei carciofini sotto olio, bisogna regolarizzare la loro forma, cuocerli (ma non troppo), in acqua con aceto e sale, asciugarli con cura, e metterli in vasi con qualche foglia di alloro, un po' di pepe e ottimo olio.

Per conservare in aceto le cipolline, si sbollentano in acqua calda e si... annegano in aceto bollente; per conservare i peperoncini si asciugano al sole e si mettono in aceto bollente molto salato, aceto che si rinnoverà dopo un mese; per aver funghi secchi, bisognerà essere ben certi della loro « innocuità », tagliarli a pezzi e metterli al sole; per avere dei funghi sotto olio, bisognerà farli bollire per $^1/_4$ d'ora in aceto con un po' di sale, asciugarli poi e metterli nell'olio con qualche foglia di alloro.

E ancora, sempre in tema di organizzazione e di previdenza alimentare, prima di lasciare la città, una brava padrona di casa, prepari qualche litro di quel cognac, che chiamerò d'uso corrente, e che ha bisogno di qualche mese di riposo per diventare ottimo; metta sotto spirito le ciliege (anche ottime sono le bacche di lauro ceraso messe in alcool, con gr. 200 di zucchero per ogni litro di alcool), riservandosi poi di conservare nello stesso modo l'uva o qualche altro frutto. Comperi uno o due fiaschi di quei liquori preparati appositamente per cucina, che vengono a costare una trentina di lire al fiasco, e che migliorano molto invecchiando.

In primavera, al momento dell'abbondanza delle uova, le conservi per l'inverno.

Se vive in paesi in cui l'olio è prodotto locale, può mettere le uova di giornata *ben lavate* nell'olio (che, poi, può ancora servire per friggere), oppure usi il metodo di conservarle nella calce procedendo così: Butti 2 litri di acqua su 5 chili di calce viva; quando la massa sarà fredda, vi unisca gr. 500 di sale e 10 litri di acqua. Lasci ben *posare* la calce, travasi il liquido biancastro e vi immerga completamente le uova...

E poi... e poi, sempre restando nel ramo « previdenze di cucina », quante e quante altre cose possono, anzi *debbono* venire fatte in casa con quel buon trattato di cucina che ho consigliato varie volte!... Per esempio: conservare e cuocere il burro, preparare le olive verdi e quelle nere, fare le salsiccie usuali, quelle di fegato, la « coppa », lo strutto, il tonno sotto olio, i filetti di aringhe, le anguille marinate, i filetti di acciuga...

E, venendo alle frutta, oltre a marmellata e mostarda, si possono far seccare tutte le qualità di frutta o intere (ciliege, visciole), o a pezzi (pere, mele) in forno da pane, e poi unirle in un lungo filo. Messe qualche ora in acqua, debbono essere poi cotte con un po' di zucchero o anche con vino. Altro sistema di essiccarle, è quello di sbollentarle dopo sbucciate, di schiacciarle fra due tavolette e di seccarle al sole.

Ma per fare tutto ciò, la padrona di casa non deve avere pigrizia, deve avere e consultare un trattato,

sapere fare da sè, e combinare in modo di non dare disagio agli altri e a sè stessa.

Per esempio, la cottura di certe gelatine, per cui non occorre avere mai il mestolo in mano, può essere fatta da un' elegantissima signora nel suo giardino mediante un usuale fornello di terracotta a carbone, oppure su di una bella terrazza a livello, mentre ella legge i giornali, mediante un fornellino elettrico...

Anche l' organizzazione della cantina d' una casa modestamente signorile va fatta razionalmente... per esempio così:

Un dato giorno la padrona, assistita dalla domestica o dal domestico, prende nota delle bottiglie, fiaschi o damigiane piene (e anche delle vuote) che la cantina contiene, e nota il tutto; poi esige che la persona, a cui affida l' incarico della cantina tenga un quadernino con le pagine intestate a mese e a giorno, e noti, alla data precisa, quello che toglie dalla cantina.

La signora, poi, fa notare quello che entra. Con questo sistema, in qualunque giorno si potrà sapere qual' è la disponibilità di un dato vino in cantina, e « *seguire* » il consumo d' esso in casa.

Previdenze varie

Man mano che il caldo « innanzi viene », bisogna riporre coperte, biancheria di lana, maglie, pelliccerie, vestiti invernali, e, se si fa una villeggiatura

di salute, vestiti ed accessori da sera. I vestiti e la roba invernale, anzitutto, siano lasciati per un paio d'ore al sole in terrazza, poi siano battuti con un battipanni foderato di flanellina, ben smacchiati e spolverati. Per abiti maschili, sarebbe cosa ottima levare e lavare le fodere e poi rimetterle..., ma è necessario almeno *sgrassare* i colli adoperando la soluzione di cui fu scritto nel capitolo IX, oppure acqua tiepida con una piccola quantità di ammoniaca, oppure (trattandosi di stoffa nera), acqua tiepida in cui alcune foglie d'edera abbiano bollito per un solo minuto.

Le coperte di lana vanno smacchiate posandole su di una tavola coperta da un lenzuolo a spugna, e passando sulle macchie un grosso battuffolo di cotone impregnato d'acqua pura. Quando esse fossero molto macchiate, allora converrà lavarle immergendole intieramente in abbondante acqua tiepida, (con gr. 12 di carbonato di soda per ogni litro d'acqua), sfregarle con garbo, risciacquarle, farle asciugare all'ombra in ambiente caldo; infine poi batterle e ripettinarle.

Le pelliccie vanno pure battute per rovescio e tenute per qualche ora al sole; quando fossero macchiate o, comunque, sgualcite, converrà farle pulire dal pellicciaio o dalla tintora. Poi esse vanno messe in tela di bucato, con sacchetti di velatino pieni di naftalina, canfora o pepe, e poi in giornali. I bauli o cassoni in cui la roba va riposta, debbono stare per una giornata al sole e all'aria, poi essere spolverizzati di « *Flit* » e foderati di giornali:

qua e là vanno pure messi dei sacchetti di velatino con naftalina, un po' di pepe e un po' di canfora. Poi ogni cassone va sigillato con una striscia di carta e segnato con un numero progressivo; del suo contenuto vanno fatte due copie, di cui una dentro al baule, e una in mano alla padrona di casa, la quale deve unirle tutte in un quaderno.

Le scarpe da sera dorate si debbono ripassare con apposita crema, a base di polvere d'oro, e mettere in carta velina scura; le scarpe d'argento in carta velina nera, e tutte colla loro forma, oppure fortemente imbottite con vecchie calze e vecchi stracci leggeri. Il « lamè » di vestiti e di mantelli si deve mettere fra carta di seta, in luogo asciuttissimo, perchè esso annerisce, se è riposto dove ci sia traccia di umidità.

Organizzazione del bucato

Veniamo al modo d'avere della biancheria ben pulita e che si conservi a lungo, mediante una buona organizzazione generale.

Anzitutto, bisogna avere delle previdenze per conservare la roba da lavare fino al giorno del bucato, possibilmente nel W. C. di servizio, o in un soppalco in soffitta.

Generalmente le padrone di casa non si danno speciale pensiero della biancheria sudicia; la buttano in un angolo del corridoio o la rinchiudono in un cassone, accumulando i tovaglioli con le mutandine dei bambini...

No: essa deve stare aereata e ben divisa, per motivi molto comprensibili d'igiene e di pulizia; così non *fiorirà*, non ammuffirà, rovinandosi per sempre, e sarà pronta per esser posta in sacchetti speciali, il giorno del bucato.

Questi sacchetti speciali sono semplicemente federe di cotone colorate, chiuse a guaina, che hanno ricamato a punto catenella in rosso: « Tovaglieria », « Asciugamani », « Biancheria da cucina », «Biancheria da letto », « Biancheria personale », « Roba colorata », « Biancheria della servitù ».

Si consegnerà alla lavandaia, quando si fa il bucato in casa, dapprima il sacchetto contenente la biancheria da cucina, poi la tovaglieria, poi quella da letto, in ultimo quella personale.

Naturalmente un'etichetta di legno o di cartone indicherà, nel vano o nel soppalco dove sta la biancheria da lavare, qual'è il posto fisso degli asciugamani, tovaglie, lenzuola, ecc.. quando vi vengono portate dalla stanza da pranzo o da letto.

E in quanto al bucato, fatto con l'antico e benedetto sistema del ranno, bisogna pensare a tempo a provvedere:

1. una buona e onesta lavandaia;

2. una sostituta nel caso che la prima non potesse venire;

3. legna adatta e asciutta;

4. bisogna comprare a tempo il sapone, per farlo bene seccare prima di adoperarlo;

5. nelle città, dove non si lava con acqua corrente, e dove un bucataio *serve* i vari inquilini di un palazzo, far disinfettare e pulire le vasche;

6. tenere pronti in un dato posto, e sempre nello stesso posto, i cappiolini o le mollette di legno per fissare la biancheria alle funi;

7. far piegare nella stessa terrazza o prato dove asciugano (a chi non viene in mente il prato e il fiume dietro la cattedrale, e quel bucato e quel sole... nel purissimo e tutto spirituale libro che è « Rêve » di Zola?), le lenzuola o le tovaglie, che, messe alla rinfusa in un cesto, prenderebbero brutte pieghe;

8. avere ceste in numero sufficiente e in buono stato pel trasporto della biancheria dall'appartamento al terrazzo o al prato;

9. stabilire che la cameriera o la domestica, nei giorni susseguenti al bucato, abbia tempo per accomodare e stirare la biancheria, senza farla girare da un tavolo all'altro. Quindi, se la signora deve fissare un giorno quindicinale di ricevimento, non lo faccia coincidere con quello di bucato o di stiratura quindicinale;

10. avere sempre in ordine la coperta, il lenzuolo da stiro e una flanella su cui stirare i merletti, i ricami, le cifre; avere il ferro elettrico in stato di perfetto funzionamento, o avere in buono stato i ferri per stirare a gas o a carbone, e il carbone bene asciutto;

11. volendo lavare con un sistema più moderno, avere un' ottima lavatrice meccanica o una lavatrice elettrica;

12. avere organizzato l' armadio della biancheria.

***

Se l' appartamento o la casa non hanno un bucatajo, la signora non dia mai la sua roba bella e intima alle lavandaje, e neppure alla lavanderia, ma acquisti e adoperi una lavatrice meccanica o elettrica.

Le lavatrici meccaniche constano generalmente: 1° di un caldaio solido in ferro zincato che, nei modelli piccoli, può appoggiarsi su qualunque fornello quadrato o rotondo, a legna, gas, o carbone o in qualunque cucina economica, e che, nei modelli grandi, è incastrato in un fornello rotondo a muratura; 2° di un fondo movibile di rete, su cui si appoggia la biancheria.

Dapprima vi si mette dell' acqua, addizionata con del sapone liquido e con della liscivia in polvere; poi la biancheria ormai tenuta qualche ora in bagno; poi si accende il fuoco. L' acqua portata all' ebollizione sale dalla doppia parete della lavatrice, ed esce con forte pressione dai fori della rete sui tessuti, filtrando tra di essi.

Dopo un' ebollizione di circa un' ora e una risciacquatura in abbondantissima acqua, il bucato è fatto. Data l' economia nel consumo della roba lavata,

il prezzo della lavatrice (prezzo molto modesto), è ammortizzato in pochi mesi.

Una macchina veramente perfetta, da bucato, anche questa fabbricata a Milano, è il lavabiancheria automatico « Protos », composto pure da una caldaia di ferro zincato con un sistema di *spruzzamento*. Si usa mettendo la biancheria da lavare sopra una griglia, empiendo di acqua e liscivia lo spazio indicato, e attaccando, prima di coricarsi, l'apparecchio ad una solita « presa » elettrica. Il mattino seguente, la biancheria è pronta. Basta levarvi l'acqua sudicia e immettervene della fresca. Con un sistema di rotazione pure elettrico, la roba viene anche asciugata... e il tutto senza che chi vi attende si bagni neppure le mani!

Pel momento questo apparecchio è un po' caro, ma, tolta la spesa d'impianto, poi il consumo è di centesimi... di *centesimi* e non di lire!... e poi può essere adoperato da un bimbo, o da una padrona di casa anche in vestito da ballo, e servire per parecchie famiglie dello stesso casamento!

Sempre all'esposizione di economia domestica di Roma, si ammirava un lavapiatti, la cui spazzola era azionata da un minuscolo motorino, motorino che, in una casa, può avere cento applicazioni (vedi cap. IX).

Dicono che le francesi, le quali tengono, anche nella classe modestissima, alle loro mani quanto alla pulizia della casa, ne sono entusiaste, e a ragione.

L' armadio della biancheria

Appena tornata dal viaggio di nozze, una sposa disponga in ordine speciale, nell' apposito armadio, la sua bella ricchezza, assieme a dei mazzi di lavanda e a dei sacchetti di gaggia, per darle quel profumo famigliare e onesto tanto gradito.

Anzitutto prepari alcune carte da visita con grosse scritte in inchiostro rosso (lenzuola *da sotto*, tovaglie di uso corrente, asciugamani ecc.) e alcune puntine da disegno, con cui fisserà i cartoncini al piano dell' armadio, *sotto* ogni pila di biancheria. Metta insieme le lenzuola, le federe, gli asciugamani, così detti di lusso, e poi, man mano, la roba divisa per specie, e secondo il numero progressivo che vi è ricamato.

Nell' ultimo reparto metta le coperte da letto e la biancheria della servitù.

Così saprà subito, con un' occhiata ai cartoncini, dove mettere le mani quando dovrà togliere questo o quello.

Poi attacchi uno spago nel mezzo di un lungo quaderno, sul tipo di quelli che servono alla cuoca per notare la spesa, quaderno su cui ella avrà notato tutto quanto la famiglia possiede in biancheria, e lo appenda allo sportello interno dell' armadio.

Per la rotazione della biancheria, rotazione indispensabile, onde non avere della roba sempre in opera, ed altra che si deteriora perchè tenuta sempre stirata in fondo all' armadio, basta qualche mezzo

minuto di pazienza e di accuratezza, nonchè una matita stabilmente attaccata allo sportello dell'armadio. Infatti: ammettiamo che la padrona di casa abbia fatto il suo letto con lenzuola N° 1 e N° 13 rispettivamente, e l'abbia notato sul quaderno, o, magari, sul rovescio di una partecipazione di nozze, fissata con una puntina da disegno allo sportello; non ha che a togliere, per un cambio, quelle segnate col N° 2 e 14, operare egualmente per federe e asciugamani, e notare i nuovi numeri sul quaderno o sul cartoncino.

È molto più lungo a scriversi che a farsi!...

In quanto alla tovaglieria, dove non sarebbe bello vedere un numero ricamato, ma che è di disegno diverso e, quindi, facilmente riconoscibile, si fa così. La padrona di casa tenga ogni servizio legato con un nastro, e appunti o ingommi sul nastro un cartellino con numeri progressivi, numeri che, sul registro, possono essere specificati così:

N. 1 corrisponde a tovaglia con ricamo siciliano.

N. 2 corrisponde a tovaglia di Fiandra con *à jour* basso.

N. 3 corrisponde a tovaglia ricamata a stile antico ecc.

Il giorno del bucato basterà dare un'occhiata sul quaderno o sul cartoncino-partecipazione attaccato all'armadio, per sapere che, se si mette a lavare il servizio N. 4, viene la volta del N. 5, ecc. ecc.

Altra norma importantissima per una brava padrona di casa è quella di non lasciare per anni la

biancheria di filo ben stirata e piegata in un armadio, senza adoperarla.

Quando una signora mostra orgogliosamente il suo armadio, dove c'è tutta la roba *apparecchiata* e stirata, dimostra di non sapere che quell'*apparecchiatura* e stiratura compromettono la roba per l'avvenire. Quando una famiglia riceve molto e mette in rotazione sempre *tutta* la roba, allora è bene essa sia pronta, ma quando la famiglia non adopera che a intervalli di anni quel pomposo servizio da 18, o quelle lenzuola ricamate, o va in campagna per dei mesi, allora dette lenzuola e detti servizi non vanno stirati, bensì accuratamente piegati e riposti.

Quando una famiglia è costituita da anni, la signora che vi è a capo, deve tenere la biancheria sotto il suo continuo controllo, e deve rivederla ad ogni bucato e rammendarla al primo accenno della stoffa che si fa rada.

Quando le lenzuola erano a *teli*, era molto facile sapere quando era il momento di *voltarle* (operazione che la rendeva nuove) cioè quando il filo della cucitura era consumato; ora che, generalmente, sono di tela o cotonina alta m. 1,50 per letti piccoli e m. 3 per letti matrimoniali, bisogna stare bene attenti a fare questo piccolo lavoro, quando la stoffa diventa *rada* nel centro del lenzuolo.

Altro lavoro pratico è quello di ridurre da lenzuola grandi delle piccole; da qualche buon rettangolo di tela di lino delle federe, da qualche pezzo di lenzuola di servitù degli asciugamani da

cucina ecc. Stabilito poi quanto debba essere il quantitativo di biancheria necessario e sufficiente alla propria famiglia, esso sia sempre mantenuto tale. Un asciugamano comprato ogni mese, per un anno di seguito, rappresenta una quindicina di lire mensili, di cui il bilancio non si avvede, ma rinnova in tre anni la provvista ecc. ecc.

Ogni donna italiana e fascista segua questa organizzazione facile e semplice, che « cammina da sè », se le si dà un paio di ore di tempo ogni anno... abbia per proprio orgoglio il suo armadio della biancheria, e se qualche amica le dice: « Voltare le lenzuola... rammendare gli strofinacci di cucina... che tirchieria!... » le risponda che l'illuminata economia e l'ordine sono le più belle doti di una signora e di una stirpe... e radii subito quella tale dal numero delle sue amiche.

***

Organizzati, nel modo più semplice, spiccio e razionale, i diversi rami della famiglia, la padrona di casa studi altre previdenze.

Se ella, per es., è insegnante e ha poco tempo da dedicare alla cucina, ricordi che esiste una certa pentola chiamata « *regina* » che cuoce gli alimenti in venti minuti e che può rappresentare... la provvidenza in casa di donne professioniste, o in interregno di domestiche.

E nei luoghi dove non esiste il gas, e per le famiglie che vogliono realizzare una sana economia,

non deve essere messa al bando la provvida « cassa di cottura », generalizzata ai tempi della guerra.

Ecco di che cosa si tratta, o, meglio, ecco come praticamente si applicano certi principi di fisica elementare.

Si prende una cassa rettangolare o rotonda di legno, o di cartone solido, — per esempio una di quelle scatole che si adoperano per la spedizione dei panettoni, o per riporvi i cappelli delle signore, — purchè non abbia fessure e sia munita di coperchio il quale chiuda perfettamente. Si riempie di cotone, o di trucioli, o di fieno, il tutto ben compresso e ben asciutto. Nel centro si apre uno spazio, o buca, in cui entri una pentola, od un recipiente qualsiasi di rame o di alluminio (in guisa che si trovi tutto avvolto dal cotone, o dai trucioli o dal fieno, e non tocchi le pareti della scatola o cassa), e che, sul coperchio, possa pure avere uno strato di cotone, ecc. senza che ciò impedisca di chiudere bene la scatola. Il recipiente metallico dovrà essere munito di coperchio a chiusura perfetta.

Con questi semplici preparativi tutto resta disposto per cuocere le vivande, realizzando un risparmio che pare fantastico.

Suppongasi, ad esempio, che si voglia preparare per il pranzo della carne di manzo bollito. Secondo il procedimento solito, si deve far bollire per tre ore circa, consumando gas, o carbone, o legna in quantità. Col nuovo sistema, si fa bollire la pentola per trenta minuti, quindi si toglie dal fuoco, si chiude e si colloca prontamente nella buca in mezzo

al cotone, fieno, ecc. Infine si copre accuratamente con lo strato di cotone o di fieno compresso, e si rimette il coperchio della scatola o cassa; dopo quattro ore si toglie dalla scatola il lesso perfettamente cotto.

Nello stesso modo si possono far cuocere i fagiuoli secchi, con 15 minuti di bollitura e cinque o sei ore di sosta nella cassa, ecc.

***

Altra previdenza della padrona di casa quando va in campagna, o lascia per qualsiasi motivo incustodito il suo appartamento, è quella di prendere a nolo una cassetta di sicurezza in una banca e di portarvi cartelle di rendita, documenti, gioielli, argenterie, posate (le posate tolte dagli astucci e messe in quelle apposite custodie, costituite da rettangoli di pelle di daino o di mollettone, che si possono poi delicatamente arrotolare). Un'esatta nota sia messa nella cassetta, ed un'altra sia ben custodita in casa.

In quanto ai mobili buoni, essi sieno lucidati o lustrati; sofà e poltrone sieno spazzolate con l'apparecchio aspiratore « protos » e coperte dalla fodera fatta su misura, o con vecchie fodere, o lenzuola e asciugamani vecchi.

Buona cosa è l'otturare con vecchi giornali rotolati le feritoie delle persiane, per impedire alla polvere della strada di entrare in casa...

I tappeti, bene smacchiati e spazzolati, vanno rotolati con giornali e naftalina, poi messi in un telo

di stoffa e legati. Il pianoforte va pulito bene con l'aspiratore; poi ci vanno messi qua e là dei pezzetti di canfora, oppure, in piccoli vasetti aperti, ci va della naftalina. Ciò è indispensabile perchè le « guarnizioni » interne sono in panno e facile preda delle tarle; la stessa precauzione va presa per i tavoli da gioco, che sono guarniti internamente di panno.

Le coperte di pelo, al pari di tutta la pellicceria, vanno di preferenza messe dentro scatoloni di latta.

I due quaderni di una brava padrona di casa

Veniamo ad un piccolo elenco mensile delle principali occupazioni e previdenze di una brava padrona di casa, sia nel ramo cucina, sia nel ramo dell'andamento generale, elenco che può variare all'infinito e che ogni padrona di casa deve fare per suo uso:

Gennaio. — Pulire, aereare, ordinare tutti gli armadi; fare lo strutto in casa; prendere in esame la tovaglieria capo per capo. Se per es. si possiedono quegli enormi tovaglioni in voga un secolo fa, *senza le relative tovaglie*, unendone quattro, oppure sei mediante un tramezzo di buono e solido merletto, creare delle tovaglie nuove, scartando quelle usate e riducendole a tovaglioli per bambini o per servitù.

Febbraio. — Fare le salsiccie o la « coppa » di maiale; prendere in esame l'argenteria di casa, capo

per capo, facendo arrotare tutti i coltelli da persona del mestiere, facendoli riguardare e facendo loro rimettere, al caso, il mastice che fissa la lama al manico; far fare le piccole riparazioni occorrenti.

Marzo. — Fare il torrone di buccie di arancio; prendere in esame la biancheria da cucina capo per capo, scartare quella irrimediabilmente *andata*, rimettere a tutti i cappi adoperando buona fettuccia di canapa, ricomprare la piccola quantità che è stata scartata.

Aprile. — Fare la marmellata e la gelatina di aranci; prendere in esame letti e materassi, far *battere* per turno i materassi *notando* su di un quaderno il N° di essi; fare aggiustare, eventualmente, qualche molla dei letti o dei *sommiers;* rifare con vecchia tela o cotonina, la fodera bianca dei cuscini e capezzali (vedi cap. IX); riporre le pelliccerie e le coperte imbottite, levare dai bauli la roba da estate, e cercare il modo di utilizzarla per la nuova stagione.

Maggio. — Preparare i carciofini in olio, far essiccare i fondi di carciofi e preparare le bottiglie con i piselli; riporre le coperte, i vestiti d'inverno; prendere in esame gli asciugamani di casa ad uno ad uno. A seconda dell'andamento della stagione, incominciare il lavoro di conservazione di frutta e verdure, ova ecc.

Giugno. — Riporre i tappeti, fare alla casa la grande pulizia estiva, ricoprire i mobili, osservare, lavare, riparare ogni gingillo prima di riporlo, fare

accordare il pianoforte; continuare a far provvista di frutta e verdura per l'inverno.

Luglio. — Approfittare della vacanza dei figlioli e delle giornate lunghe per condurli e andare da sè stessi dal dentista, affinchè visiti le bocche e rimedi a eventuali carie. Prima di lasciare la città per la campagna, prevedere e provvedere come è detto in questo capitolo. Intensificare il lavoro di conservazione delle frutta; dare un'occhiata alla soffitta e alla cantina, onde tutto resti pulito e in ordine perfetto. Notare quante bottiglie di vini scelti sono in cantina.

Agosto e *Settembre.* — Nel mentre padrona di casa e servitù si concedono un po' di riposo in campagna, non tenere oziose le mani... bensì preparare e ricamare qualche capo di biancheria bella, o qualche tenda o qualche cuscino... A seconda di dove ha luogo la villeggiatura, far essicare funghi o preparare *julienne,* o bottiglie di pomodoro o marmellata di frutta.

Ottobre. — Ritorno in città e mese di gran lavoro, per togliere dai bauli la roba d'inverno, prevedere e provvedere per l'inverno. Lucidare i mobili a spirito e a cera, rimettere le tende, *rimontare,* in una parola, la casa per l'inverno. Comprare il carbone pel termosifone.

Novembre. — Preparare le olive, i filetti di acciuga, la marmellata di castagne, rifornire la dispensa di ciò che va comperato all'ingrosso per

l'inverno, prendere in esame la biancheria da letto. Far accordare il pianoforte, far ripassare l'impianto elettrico e l'impianto del termosifone.

Dicembre. — Rimettere in perfetto ordine il quaderno in cui è notata non solo la consistenza patrimoniale, ma anche quanto si possiede in biancheria, mobili, argenteria, ecc. Rimettere in ordine le ricevute. Aggiornare il libro degli indirizzi. Fare il bilancio consuntivo dell'annata, e quello preventivo per l'anno successivo. Prendere in mano ad uno ad uno i libri, spolverarli, ripararli, aggiornarne il catalogo; farsi restituire i libri prestati, di cui sarà tenuta sempre esatta nota, ecc. ecc.

***

Su questo schema, ripeto, ogni padrona di casa può notare da sè le previdenze relative ad ogni famiglia... Ma, con questo schema, ella sarà sicura di adempiere sistematicamente ciò che è necessario per il buono, economico e ordinato andamento della casa... senza essere pedante e senza nulla dimenticare, fidando un po' sulla memoria e molto sui quaderni.

Dico: « sui quaderni », perchè ella deve averne due. In uno, che potrà chiamarsi « *della nostra casa* », avrà notato a sommi capi quanto possiede in mobili, argenteria, posateria, biancheria, bauli, valigie, materassi, coperte, stampe, gingilli e soprammobili di valore, quadri, tappeti, orologi, ecc. Avrà ancora notato com'è costituito il corredo personale di biancheria, vestiti, pellicce e gioielli dei padroni di casa.

Questo quaderno va preparato dalla giovane sposa,

appena tornata dal viaggio di nozze, e non le costerà che poche ore di lieto lavoro; questo quaderno va « aggiornato » spesso, e ciò non le costerà che pochi minuti di tempo.

Chi, fra le mie amabili lettrici, non è giovane sposa e non lo ha, lo prepari subito o lo faccia preparare dalla sua giovane figliola.

Il secondo ed ultimo quaderno, necessario ed indispensabile a un' intelligente e proficua organizzazione dell' andamento famigliare, sia coperto di tela che lo rende resistente, abbia bene attaccata una matita, anzi « fissata » con un cordoncino contro eventuali smarrimenti, e si chiami:

« *Quaderno dell' andamento di casa* ».

In esso, ogni sera o ogni mattina, quando la padrona di casa nota le spese, aggiunga, impiegando forse uno o due minuti di tempo, qualche altra cosa inerente alla famiglia. Per esempio:

2 e *3 Giugno:* Fatti battere e rifare i materassi N. 1 e 2; i guanciali N. 6 e 7; rifatta la fodera al capezzale N. 3; riposte per l' inverno tutte le coperte di lana, ad eccezione del numero 13.

4 Giugno: Mutate le lenzuola a tutti i letti di casa.

5 Giugno: Fatto accordare il pianoforte.

6 Giugno: Preparati e riposti 3 litri di « cognac » per l' inverno.

8 Giugno: Cotto e riposto il torrone di bucce d' arancio.

9 Giugno: Fatte riordinare le due biciclette di casa; comperate due fiale di siero antidifterico da portare in villeggiatura, per qualsiasi evenienza.

10 Giugno: Comperati tre asciugamani a spugna, con cui sostituire quelli recanti il N. 9, 10 e 11; i tre vecchi vecchi vennero adibiti sotto forma di strofinacci alla pulizia della camera da bagno.

11 Giugno: Comperata una cassetta di sapone da bucato, sufficiente per un anno; riordinata la cantina, dove esistono: « bottiglie di Barolo N°...; fiaschi di Chianti N°...; bottiglie di spumante N°...; litri di « cognac » N°... ».

***

Questo quaderno non rappresenta una pedanteria, nè un perditempo; ma rappresenta ordine e fa guadagnare tempo. Infatti: essendo fissato che tutte le lenzuola vanno cambiate ogni quindici giorni, la padrona di casa non dovrà più pensare: « Tocca oggi? o domani? o quando? », ma saprà che toccherà il giorno 19 Giugno; essendo fissato che il pianoforte va accordato ogni sei mesi, saprà avvertire in precedenza l'accordatore di tornare in dicembre, ecc., ecc.

Della servitù maschile e femminile necessaria alla buona organizzazione domestica.

Primo canone: averne il meno possibile (compatibile con i propri mezzi e bisogni).

Trattare tutti bene e sempre, in modo che, in caso di bisogno o d'aumento di lavoro in casa,

si possa ricorrere con sicurezza a una portiera, ad una domestica pensionata ecc.

Non trattare la servitù come gente nemica e ostile, ma come umili e necessari collaboratori che danno il loro lavoro, e, quindi, meritano rispetto. Avere una doverosa fraternità con essa, pur restando al proprio posto di padroni, e « mantenendo » la servitù nel proprio grado di dipendenti.

Assicurarsi, prima di assumerli, della loro onestà, salute e moralità; non indurli in tentazione lasciando il portamonete in vista, ma dimostrare loro fiducia.

Essere inflessibili dal lato obbedienza, rispetto e pulizia; lasciare loro qualche iniziativa, onde non si calcolino macchine, ma abbiano la gioia di sentirsi intelligenti e capaci. Facilitare loro il servizio con una perfetta organizzazione famigliare e con apparecchi meccanici.

Dare loro la tanto necessaria sicurezza dell'avvenire, assicurandoli alle casse nazionali, o *impegnandosi non solo a parole,* a passare loro una pensione. Stabilire loro il lavoro, mettere bene in vista in cucina la lista settimanale o quindicinale dei due pasti, lista, magari, combinata colla domestica che fa la cucina... cosa che l'« eleva » molto nella sua legittima considerazione, e che la fa attenta, per es., di abbondare nella dose del risotto, per metterne da parte tanto da fare poi le crocchette per la sera; di friggere, pel pranzo, le patate nello stesso condimento in cui ha fritto le costolette a colazione ecc.

Mettere in guardaroba o in cucina bene in vista

la lista del lavoro che deve essere fatto dalla cameriera nel pomeriggio, ciò che le impedirà di trascinare, sbadigliando, un ricamuccio. Per es.:

Lunedì: lavare vetri e specchi, accomodare calze.

Martedì: lucidare gli ottoni, i bronzi e le maniglie delle porte.

Mercoledì: lucidare i pavimenti delle camere da letto (quelli delle stanze così dette di « rappresentanza » vanno lucidati al mattino).

Giovedì: lucidare a turno l'argenteria.

Venerdì: accomodare il bucato.

Sabato: stirare il bucato.

Migliore cosa è quando il bucato ha luogo ogni quindici giorni. Allora bisogna fare un'altra lista, dando alla cameriera due giorni di tempo per accomodarlo e due per stirarlo in una settimana, e dando, nell'altra, varï giorni alla manutenzione della biancheria di casa, alla personale, al fare qualche vestitino o lavoro. Avendo poi una cameriera anche sarta, bisogna accordarsi, con la donna che fa la cucina, perchè la pulitura dei vetri, ottoni, argenteria ecc. tocchi a lei.

Dovendo rimproverare la propria servitù, farlo in forma serena e non avvilire la propria dignità (come fanno troppe padrone... e non soltanto della piccola borghesia), con epiteti volgari o ingiuriosi, anzi cercare di persuadere le domestiche del *perchè* hanno fatto male o agito male, comportandosi in quel dato modo; facendo vedere il nostro dispiacere nel dovere rimproverarle. In speciali circo-

stanze di feste (Natale, Pasqua, matrimoni ecc.), non bisogna sopraccaricare di lavoro i domestici senza compensarli, non pretendere da essi la rinuncia alle ore di libertà loro spettanti e con loro pattuite; dire loro una parola affettuosa di circostanza, specie se sono soli al mondo e lontani dalle loro famiglie.

Pagare con assoluta puntualità il salario pattuito, e, se lo meritano, essere larghi di qualche dono in vestiario e in mancie all'epoca stabilita.

Interessarsi dei loro cari, dei loro affari, con semplicità cristiana. Dar loro una camera sana e igienica e il modo d'essere *molto* puliti, mediante frequenti lavacri.

Avendo domestiche e domestici, ricordare il *preciso dovere* di vegliare sulla loro moralità, di non usare, per esempio, il sistema francese, per cui tutta la servitù maschile e femminile della casa dorme nelle soffitte. E sempre ricordare che si ha da fare con uomini e non con santi; compatire certe debolezze umane, pensare che, se la cuoca si attarda cinque minuti in portineria, noi signore usciamo tutti i giorni per visite o riceviamo le amiche, e che la « guardiola » di Madame Pipelet è, per le nostre domestiche, quello che è un ricco salotto per noi.

E, sopratutto, quando si ha una ragazza che viene in casa nostra per primo servizio, ricordiamo che da esso, e dal modo con cui noi la trattiamo, dipenderà, nella maggior parte dei casi, la sua più o meno buona riuscita.

Saper comandare in poche parole serene, ma che non ammettono replica, con precisione, con chia-

rezza non è cosa facile, e deve essere nostro studio continuo...

Non è una brava padrona di casa quella che tace sempre e che si fa sopraffare dalle domestiche, nè quella che è sempre con gli occhi loro addosso, senza lasciar loro la minima iniziativa, nè quella che preferisce fare lei, anzichè insegnare.

No; è qui, nel saper avere e conservare buone domestiche, che « si parrà la nobilitade », l'intelligenza pratica, il cuore di una signora...

Licenziando dei domestici, bisogna farlo con dignità, accordando loro i giorni prescritti dall'uso locale per trovare altro servizio.

***

Le stesse norme o presso a poco, valgono per i domestici uomini; un po' diverse sono quelle che regolano il servizio dell'attendente... Anzitutto vien naturale di rilevare che un motivo di felicità domestica per la moglie di un ufficiale è dato dall'attendente, cioè da un servo che « sente » la disciplina, che è, 999 volte su mille, un bravo ragazzo dabbene, che si affeziona se è ben trattato, che è la gioia dei bambini di casa, che è giovane e sano, e che è, quindi, un ottimo elemento da mischiare con l'altra servitù.

Ma, appunto per questi motivi, l'attendente deve essere trattato in modo speciale, ricordando che egli è « un soldato »... e, quindi, non deve essere messo, per un certo senso di dignità, a lavare i piatti, o

occupato in mansioni basse e femminili. Non deve, per esempio, condurre a spasso il cane, (a Roma, se l'attendente fosse sorpreso col cane, sarebbe messo in prigione, e il suo padrone si prenderebbe una brutta « grana »), nè fare la spesa con un capace fazzoletto, nè portare fiaschi o valigie ingombranti. La padrona di casa deve dargli gli ordini chiari e precisi, tenendo a mente che talvolta egli parla un dialetto indiavolato, e capisce con difficoltà la pronuncia di altre parti d'Italia; deve fare in modo che, se egli non è dispensato dal rancio, lasci sempre la casa in tempo, e possa giungere in caserma puntualmente, non rischiando di trovare il brodo freddo e la pasta collosa; non lesinare un bicchiere di vino, una porzione di carne o un dolce, quando l'attendente serve a tavola, o in giorni di ricevimento e di maggior lavoro.

Egli può proficuamente e dignitosamente essere adibito al riordinamento della casa, alle commissioni, a condurre i maschietti a scuola, a servire la tavola... ed avere una lista dei lavori da compiere settimanalmente: battitura dei tappeti (per chi non abbia l'aspiratore elettrico), lucidatura dei pavimenti, lavatura dei vetri, lucidatura degli ottoni e di argenteria, dato che, nella massima parte dei casi, egli ha le mansioni di un cameriere.

Una padrona di casa coscienziosa e dabbene ha, poi, lo stretto obbligo di vigilare quando ha per domestiche delle ragazze e, specialmente, una ragazza, sul contegno suo e dell'attendente.

In quanto al modo di vestire quest'ultimo, non

si abbia il cattivo gusto (stavo per dire la « cafonata »), di metterlo in *frac,* e di farlo apparire come un domestico di gran stile. Qui a Roma e dappertutto, cominciando dalla casa del Ministro, (ora da quella del Sottosegretario), in tutte le famiglie distinte si usa vestire l'attendente con la giubba bianca, a cui sieno attaccate le mostrine della Brigata, con un ottimo paio di pantaloni grigio-verdi e con buone scarpe, a cui si aggiungono i guanti di filo bianco, quando esso serve a tavola o prepara il thè.

È inutile aggiungere che l'attendente deve avere almeno un paio di pomeriggi liberi durante la settimana, e che deve usufruire della licenza annuale, come gli altri soldati della stessa classe.

***

Però per ben comandare, bisogna saper ben fare... Altrimenti, come si potrà insegnare a servitù intelligente, ma non pratica... come si potrà calcolare quanto tempo occorre per una data faccenda, come si potrà valutare la fatica e lo sforzo, premiare il successo, biasimare l'insuccesso?

Ed ecco sorgere la necessità di scuole professionali per le giovinette abbienti, e la necessità di quelle scuole per domestiche, che, dopo un certo tirocinio, rilasciano un diploma, — scuole che sono numerose all'estero e che vanno sorgendo in Italia — scuole basate su caratteri di assoluta praticità...

Ecco sorgere la necessità che tutto, in casa, sia

deciso con ponderatezza, senza nulla lasciare al caso. Per esempio: una volta una signora fece ridere delle amiche, dicendo loro che la previdente intelligenza e praticità della padrona di casa, deve esplicarsi anche... negli strofinacci da spolverare! (ancora non era inventato l'aspiratore elettrico...) ma, poi, esse dovettero convincersi che, adibendo a quest'uso qualche vecchio straccio, o qualche tessuto bucherellato o bucato, andava a finire che il buco entrava... proprio nel braccio di una figurina di porcellana o nell'ansa di una zuccheriera, e che, ritirando con forza lo straccio, figurina e zuccheriera andavano facilmente a terra in frantumi.

Il posto del telefono deve essere bene studiato, in modo da risparmiare tempo e moto a chi lo adopera maggiormente, in modo da essere al riparo da indiscrezioni, ecc.; quando una casa è a due piani, l'avere un secondo apparecchio con derivazione, costa centocinquanta lire annue in più (tariffa di Roma), ma risparmia notevolmente gambe e anche nervi.

Il libro degli indirizzi deve essere tenuto sempre aggiornato; esso deve avere anche una piccola rubrica o aggiunta coll'indicazione degli onomastici e natalizii delle conoscenze più intime, e del giorno in cui le amiche ricevono... Piccole cose, ma utili nel senso sociale, e pratiche, perchè risparmiano tempo... tempo di cui, teniamolo bene a mente sempre, abbiamo il sacrosanto dovere di essere avare.

***

Ultima norma *capitale*, senza la quale *mai* una signora concluderà nulla, mai una casa camminerà bene è questa:

Fare SUBITO *tutto quello che si deve fare: dopo averlo fatto, non perdere tempo col pensarci più, bensì passare ad altro gioioso lavoro, ad altre previdenze.*

CAPITOLO XVII

L' organizzazione della vita famigliare nello Stato Fascista [1]

Eccellenze, Signore e Signori!

Sono alla mia prima conferenza, non so fare esordi forbiti, non ho voce tonante, nè artifici oratori. Sono una fascista, una madre di famiglia e una padrona di casa. In queste tre qualità, vi dirò delle cose semplici e chiare. Vi prego di accontentarvene e di darmi la vostra simpatia.

***

Il Duce parlando, mesi or sono, alle delegate provinciali dei fasci femminili, disse testualmente: « Voi, donne, non potete essere deputati, nè podestà, nè grandi ufficiali, tutte ambizioni di noi altri

[1] Conferenza tenuta dall' autrice di questo libro, delegata regionale per il Lazio del sindacato fascista autori e scrittori (sezione femminile), al Circolo di Roma (palazzo Doria) il 9 maggio 1928, per iniziativa del gruppo fascista Trevi-Colonna-Macao.

uomini... Io voglio il tradizionale equilibrio della donna italiana e fascista, e vi affido una propaganda che solo la madre intelligente e che abbia sensibilità può compiere: la propaganda della bontà ».

S. E. Mussolini, in molti suoi discorsi e messaggi, parla volentieri dei doveri delle donne nuove, doveri che si riassumono: nell'aumentare la popolazione, nel fare dei loro figli degli italiani *nuovi*, nell'essere fasciste convinte e disciplinate, nell'essere brave e previdenti padrone di una casa, razionalmente montata, bene organizzata e ben tenuta; nell'aiutare, per doverosa fraternità, i sofferenti e specialmente i fanciulli.

***

Per il secondo punto, cioè per bene e fascisticamente educare i nostri figliuoli, dobbiamo incominciare noi ad essere delle perfette fasciste.

Non dobbiamo credere di aver fatto tutto il nostro dovere, quando teniamo qui appuntato il distintivo del fascio e dei sindacati. Anzi, non abbiamo fatto niente, perchè il distintivo è solo un privilegio e una bandiera... un privilegio di cui bisogna rendersi degne, una bandiera che si deve tenere alzata gagliardamente sempre, e che non deve vacillare per vento o per tempesta.

Di fasciste all'acqua di rose, di tesserate le quali fanno mostra del distintivo per *snobismo*, se sono ricche; per avere qualche vantaggio economico, un posto od una protezione, se non lo sono; di queste

fasciste che non hanno modificato la loro vita da sei anni a questa parte, conformandola ai nuovi tempi e ai nuovi doveri, S. E. Mussolini non sa che farsene!...

Noi, qui riunite, apparteniamo alla classe abbiente, intelligente, e, in certo modo, privilegiata; la classe fra cui sono scelte le delegate, che devono collaborare con i dirigenti fascisti; noi tutte, affettuosamente considerate dai mariti e dai figliuoli, cordialmente considerate da parenti e amici, abbiamo, pur restando nell'ombra e considerandoci discepole e esecutrici di ordini, una certa influenza sull'andamento generale.

La prima cosa che ci deve animare è la fede nel Regime e nell'avvenire, una fede che deve essere religiosa, quella che la Regina Margherita — la donna eletta che sorrise al fascismo, e benedì il fascismo — chiamava « la fede del carbonaio » cioè: fede umile, fede che tace, che si sacrifica, che non discute l'ordine del Duce, fede che è comunicativa e incrollabile!!!

Il mondo è generalmente così fatto, che se un uomo, anche buon fascista, udisse ripetersi dieci volte al giorno dalla moglie queste frasi disfattiste: « Oh! quegli attentati terroristici! Ora bisogna farsi dare la Estrema Unzione, ogni qualvolta si esce di casa! E il pane che è aumentato... E i prezzi che sono sempre alti, mentre il tuo stipendio è diminuito... E se in avvenire tu fossi disoccupato!!!... » Oppure: « Poveri figliuoli nostri, co-

stretti a fare gli avanguardisti e i balilla... e stare tre ore, dico tre ore, digiuni! »...

Il mondo è così fatto che, se cento uomini udissero sempre ripetersi, nei momenti scelti con femminile furberia, queste frasi..., dieci butterebbero la moglie dalla finestra, ma novanta, per amore di quieto vivere, tacerebbero... e poi sarebbero scossi nel loro ideale, giacchè *la goccia scava la pietra.*

Certamente, in sei anni, il fascismo non poteva ridarci le meringhe a tre soldi; il velluto a tre lire; un palco al rinnovato Teatro Reale dell'Opera per cento lire; certamente non poteva farci risalire dal baratro in cui eravamo caduti, (anzi in cui ci avevano fatti cadere); naturalmente il Regime ha ancora dei nemici, dei nemici gelosi e in mala fede, dei nemici che lavorano a scalzare e a rovinare la torre magnifica che il Duce magnifico sta erigendo!...

Ma, se questi nemici, (che hanno paura degli uomini, i quali nei torbidi del dopo guerra, seppero tutto osare e tutto avere!), se questi uomini, che si rivolgono a noi donne sapendoci più deboli, più impressionabili, più suggestionabili — sapendo di poter influire sui nostri cari attraverso a noi... — se questi uomini, dico, si trovassero sempre di fronte a noi tranquille e dignitose... ma ferme, ma forti!... se ci trovassero pronte a sacrificare, *tacendo,* un vestito, o un thè danzante, perchè gli stipendi sono sacrosantamente diminuiti, a restringere i nostri capricci non solo, ma i nostri bisogni... ad essere, in una parola, fasciste purissime, pronte a rispondere loro: « Siete dei rinnegati e degli indegni: quella è

la porta! » — vi giuro che l'antifascismo avrebbe meno forze e meno nemici!...

E queste donne dobbiamo e dovremo essere noi, non le schiave e le serve di remota epoca, non le romantiche donzelle e castellane medioevali, non l'inconcludente donna di certi secoli, non la *garçonne* dell'ultra elegante Parigi, ma le italiane *nuove,* fidenti, disciplinate, laboriose, organizzatrici.

... Primo dovere e primo compito dell'italiana deve essere quello d'organizzare e indirizzare la vita famigliare... ed eccomi subito entrare nel tema della mia conferenza, destinata in modo speciale alle signore. Parlerò della casa e dei figliuoli; prima parlerò della casa e poi dei figliuoli, facendo come i bambini che, davanti ad un frutto e ad una torta, serbano per ultimo la torta, volendo rimanere con la bocca dolce.

Non farò qui quello che i francesi chiamano « della letteratura » sulla casa, ma voglio indugiarmi un solo istante a dire la dolcezza profonda da cui siamo invasi ad ogni ritorno là dove nacquero i nostri padri e i nostri figliuoli, del senso di pace (pace nel senso evangelico) che ci invade quando ne passiamo la soglia, del senso di letizia che dà la lampada accesa pendente su di una tavola, anche modesta, ma accurata... del profondo senso di amore in noi radicato per lei.

Importantissimi sono i doveri della donna verso la sua famiglia, perchè lo Stato è composto di fa-

miglie, come ogni edificio è formato di umili mattoni; perchè il benessere, la serenità, l'agiatezza dei singoli, sono benessere, agiatezza e serenità dello Stato, e i singoli non hanno serenità vera, se non nella famiglia e nella casa. Serviamo dunque in letizia la Patria, *servendo* la nostra casa.

Ho scelto appositamente, per esprimermi, il verbo *servire*. Il più superbo degli Imperatori moderni, Guglielmo di Hoenzollern, aveva per motto queste parole « ich dien » (io servo)... Se il servire può essere talvolta umiliante, è, nella maggior parte dei casi, dignitoso e, talvolta, magnifico.

Per esempio: magnifico è quello del nostro Re e del nostro Duce, per la fortuna d'Italia; magnifico fu quello dei nostri padri, mariti e fratelli, che corsero alla frontiera, pochi anni or sono; e anche la nostra modesta, tranquilla, silenziosa dedizione alla famiglia, è una forma di servire alta e nobile. Dobbiamo, però, ancora imparare qualche cosa.

« Gli italiani sono indubbiamente il primo popolo del mondo », diceva il nostro Principe di Piemonte ancora fanciullo — e ne conveniamo *toto corde* — e anche noi italiane fummo largamente dotate da Dio! Ma, prima della guerra, tre cose ci facevano difetto: il senso della responsabilità, la capacità di realizzare e l'organizzazione.

La guerra ci ha dato le due prime qualità; il fascismo sta dandoci, e ci darà la terza.

La responsabilità! Noi avevamo il concetto espresso da Enrico Ibsen, nella « Donna del mare »,

che Eleonora Duse portò trionfalmente in Italia;... cioè che la responsabilità era un peso troppo grande per le spalle femminili, e a lei preferivamo la supina obbedienza all'uomo che sapeva assumerla; noi ammiravamo persino le bambinaie tedesche che tranquillamente asserivano: « Assumiamo noi la responsabilità del *pampino* ».

Partiti i nostri mariti per il fronte, noi donne, volendo contribuire efficacemente alla vittoria, assumemmo automaticamente tutte le responsabilità domestiche, e semplicemente, abilmente, anche quelle di aziende agricole e commerciali, dei vecchi rimasti, dei figliuoli che seguitavano a nascere; ci sentimmo responsabili del nome e dell'onore di quelli che combattevano al fronte, e, pure automaticamente, diventammo realizzatrici.

Ora dobbiamo essere anche organizzatrici.

Questa parola fu prettamente tedesca e formò la forza e la superiorità dell'Impero teutonico; è ora diventata parola prettamente fascista, e deve diventare parola prettamente femminile.

Le nostre nonne dalle lunghe vesti larghe dieci metri, che, sedute fra numerose dipendenti, passavano la vita a filare la lana e il lino... le nostre nonne, che avevano poche esigenze, pochi bisogni e molta — relativamente — più ricchezza di noi, avevano con tutta facilità decine di domestiche brave e fedeli (mentre noi stentiamo tanto a trovarne una buona!!!), avevano meno bisogno di noi di studiare il problema domestico e meno bisogno di

organizzazione. Vivendo solamente e continuamente in casa, rinunciando al mondo e alle sue pompe dal giorno delle nozze, non avevano altro scopo che figliuoli e casa, casa e figliuoli.

Noi, oggi, se non dobbiamo uscire per guadagnarci la vita, vogliamo uscire per compere e commissioni, per sport o per divertimento, perchè siamo abituate così e non potremmo stare sempre in casa come una volta.

Ma nessun danno deve venire a nessuno per questo nostro sciamare dal nido; esiste la maniera di conciliare dovere e piacere, di avere una casa ben tenuta e curata in ogni dettaglio, piacevole ai nostri cari e a noi... e questa maniera consiste nell'organizzarla così bene, con tanto ordine, dando un posto ad ogni cosa, e rimettendo sempre e subito tutto a posto, che tutto possa camminare bene, dando solo qualche ora di sorveglianza all'andamento generale.

E come? Qui entrerò brevemente in un campo pratico, ossequiente anche in ciò alle teorie fasciste, che non vogliono chiacchiere, ma fatti.

Cominciamo dalla biancheria, che è una delle ricchezze più oneste e liete, più femminili, più intime e più vere di una famiglia dabbene.

Per avere della biancheria pulita si può, senza un fastidio al mondo, consegnarla ad una delle tante lavandaie; oppure si può farla lavare razionalmente in casa col vecchio sistema del ranno,

oppure mediante una comune lavatrice o mediante una lavatrice elettrica.

Ricordo sempre questo racconto della compianta Signora e scrittrice Sofia Bisi Albini:

« La mia lavandaia mi aveva assicurato che non mischiava i panni miei con quelli di altri, che li lavava in acqua corrente, che li asciugava al gran sole in un immenso prato presso il ponte Nomentano... ed io vivevo tranquilla e sicura. Un bel giorno vado a trovare un paralitico che mi era stato raccomandato e che abitava lontano, fuori porta Pia. Entro in un tugurio diviso in due antri; nel primo vedo molta biancheria sudicia buttata in tinozze ributtanti, mentre un puzzo di cloro sta per soffocarmi; nel secondo antro, dormitorio e refettorio di ben sette persone, vedo dei tovaglioli che asciugavano stesi sul letto dell'infermo... *Orrore!!!* ».

... Voi mi avete ormai capito: in quel tugurio viveva e lavorava la lavandaia di Sofia Bisi Albini!

Per avere invece bella biancheria, candida, frusciante, odorosa di sole, che è una gioia riporre negli armadi odorosi di lavanda e di gaggia, bisogna che la padrona di casa abbia una vera e propria piccola organizzazione.

E ancora: abbiamo tutti noi — e qui potrei rivolgermi in parte anche ai signori mariti — un piccolo registro in cui sia notato quello che abbiamo in casa? quanti orologi possediamo? quante bottiglie si trovano in cantina?... quanto consuma al giorno il termosifone? Abbiamo il catalogo dei libri? e quello dei libri prestati?... Abbiamo in cucina una

lavagnetta bella e pronta col gesso per notare ciò che occorre alla cuoca? conserviamo le ricevute? abbiamo fatto testamento? facciamo ogni mese il bilancio consuntivo e preventivo?...

Noi donne, ricordiamo sempre che cogli stessi mezzi finanziari, una famiglia diretta da una brava signora svelta ed energica può mangiare bene, vestire bene, vivere in agiatezza, divertirsi, viaggiare... e un'altra, guidata da mano femminile fiacca e dalle unghie troppo dipinte di rosso ardente, vive meschinamente, di debiti, di pasticci, spesso di peccati, e sempre di malcontento?...

Partendo noi fra breve per un viaggio o per la villeggiatura estiva, avremo la nota di quanto portiamo con noi?...

Permettetemi di dubitarne... perchè la forma di organizzazione, perchè il tenere dei quaderni esula ancora dalla nostra mentalità; perchè noi ci fidiamo troppo della nostra memoria, mentre poi siamo distratte e occupate da mane a sera in troppe cose, che non sono la casa...

Se, invece, noi siamo brave signore intraprendenti, svelte, volonterose, pazienti, appassionate; se, specialmente, quando *dobbiamo* fare una cosa, la *facciamo subito*, per organizzare una delle diverse partite di lavoro domestico, impiegheremo appena una o due ore, e troveremo quindi posto anche per la beneficenza, per le Opere assistenziali dei fasci, per tutto quanto rende la vita sana, serena, interessante, buona, intellettuale, artistica... e proveremmo anche un senso di superiorità verso le donne

che non sanno muoversi e realizzare come noi. Questo sarà forse un movimento di orgoglio... movimento che, però, sia benedetto!!!

Ho detto impiegare e non perdere.

Di grazia, se non lavoriamo per l'ordine, il benessere e la prosperità dei nostri cari, di che dobbiamo e per chi dobbiamo lavorare? Di grazia, è nostro dovere non perdere una prima al Teatro Reale dell'Opera, o non perdere di vista l'andamento domestico? Di grazia, dobbiamo concorrere al premio di *charleston* in un salone da ballo, o concorrere a tener igienicamente la casa? dobbiamo essere scultrici o letterate, e incaricare il marito di ordinare il pranzo?

Per amor di Dio!!! Possiamo essere anche scultrici o laureate, possiamo anche suonar bene il violino, scrivere qualche buon articolo... ma solamente quando e dopo che ogni particolare della nostra vita e della nostra casa sia curato in tutto e per tutto.

***

Elementi essenzialissimi sono l'ordine e l'economia.

L'economia è dovere preciso, sacrosanto, di ogni italiana, e va incominciato dal pane, di cui non si deve buttare il più piccolo avanzo, essendo esso lavoro e valore e poesia, essendo cosa sacra che ci ha dato il francescano, magnifico messaggio del Duce...

L'economia non è grettezza, non è avarizia, ma è mezzo intelligente di evitare sciupio. Per esempio:

in due famiglie dello stesso numero di persone, messe in eguali appartamenti, si spendono, in una cento, e nell'altra duecento lire di luce elettrica. Perchè? Perchè, nella prima, i vari membri non si vergognano, nè si ritengono avari, nè si ritengono meno « signori », perchè spengono la luce quando loro non serve più; nella seconda, perchè c'è noncuranza, disordine, indifferenza e sciupio.

Qualcuna di voi, anzi molte di voi, penseranno: « sono ricca e non ho bisogno di fare economia ». Siete ricche? Benissimo! Dio vi benedica e raddoppi i vostri averi. Ma... un momento...! Che sappiamo noi, che sapete voi del domani, non solo morale, ma anche finanziario? Anche senza prevedere un'altra guerra, un'altra ecatombe, un altro bolscevismo, un'altra Russia, vediamo ogni giorno intorno a noi famiglie rovinate per uno o per l'altro motivo. E noi, per quale privilegio o sortilegio non potremmo passare dall'agiatezza alla modestia?

Ebbene, ragioniamo così:

« In una famiglia, dove, senza nessun disagio, si possono risparmiare 100 lire al mese soltanto in luce elettrica, se ne possono risparmiare certamente, badando a tutte le cose, almeno cinquecento, cioè 6000 annue e quasi 80 mila in 10 anni, calcolando gli interessi composti. Dieci anni sono il tempo in cui una fanciulletta viene in età da marito... e credetemi che, anche se non abbiamo ancora l'oro alla pari, anche oggi 80.000 lire è una cifra non disprezzabile, e che conta. E se, poi, avessimo una matematica sicurezza della nostra potenzialità av-

venire, perchè dimentichiamo le parole evangeliche: « Quanto è difficile che un ricco salvi la propria anima »! e non facciamo parte con mille sventurati di quel danaro che non è merito, ma una fortuna di cui dovremo rendere conto a Dio? Prendendoci la piccola pena di spegnere una luce quando non serve, noi potremmo illuminare delle povere vite.

Ma voi direte: « Cara Signora, ella dimentica una cosa essenziale; come per fare un pasticcio di lepre occorre una lepre, per avere una casa ben organizzata, occorrono dei domestici ».

Non l'ho dimenticato... anzi penso che, se le donne della nostra condizione sociale debbono saper fare in caso di assoluta necessità, debbono, normalmente, essere organizzatrici, direttrici, ispettrici, e non esecutrici.

No! non ho dimenticato l'ingrato argomento, ma voglio trattarlo in altra forma di quella che lo rende odioso agli uomini e indigesto a tutti...!

Voglio fare brevissime considerazioni, forse non vane, anche se non sono assolutamente piacevoli: cioè che troppo spesso la colpa del disservizio domestico, della servitù indifferente, che pianta da un'ora all'altra, che non si affeziona come un tempo alla famiglia, siamo proprio noi padroni.

Vedete: tutti noi signore e signori qui presenti, siamo stati colmati da tanti favori e grazie di Dio, che siamo abituati ad esse, adagiate in esse..., che le calcoliamo sacrosantamente dovute ai nostri meriti, — meriti, nel valutare i quali non ci teniamo cer-

tamente indietro. — Noi tutti diamo volentieri, molto volentieri, ai poveri le cravatte smesse o le scarpe vecchie; noi ci diamo della pena per far ricoverare quei vecchi..., che, ad essere sinceri, ci chiedevano un po' troppo insistentemente danaro, danaro, danaro.

Noi balliamo con maggiore entusiasmo, (questo ve lo posso proprio giurare!), a beneficio dei piccoli cinesi, anzichè per arricchire il proprietario di un albergo... ma, nella gran parte dei casi, questo bene nulla ci costa, anzi ci procura un divertimento; quindi, è bene che nulla vale, e che non ci metterà di sicuro una prima ipoteca in Paradiso. Ebbene: accanto a noi vivono delle giovanette e delle donne che, se noi professiamo il cristianesimo anche solo in parte della sua essenza, dovrebbero essere per noi delle sorelle: le nostre domestiche, a cui noi dovremmo rendere un po' di quel bene che la Provvidenza ci ha dato. Oh Dio! non si tratterebbe di abbracciare la cameriera ogni dieci minuti, o di confidare i segreti palpiti del cuore alla cuoca... bensì di mandare la cameriera per un'ora a Villa Borghese a godere una giornata di sole, venuta dopo una settimana di pioggia, e di assumerci noi la spolveratura di un salotto...; piccola cosa, ma, facendo la quale, avremo progredito nella vita interiore, che è la vita vera, molto più che se avessimo dato cento o cinquecento lire a una sottoscrizione, in cui figura il nostro riverito nome...

E poi, sentite: durante la settimana santa, il Padre Tacchi Venturi, l'illustre gesuita, tenne, presso

le Suore del Cenacolo, il solito ritiro pasquale a un centinaio di signore della migliore società, e, — mentre altre volte dei predicatori francesi avevano parlato sì della fraternità, ma in tesi generale, con quella squisita arte francese di non urtare mai nessuno, — egli abbordò l'argomento delle relazioni tra padroni e servi con perfetta chiarezza, basandosi sul Vangelo.

E il mercoledì santo disse: « Signore, mentre voi siete qui, nella piazzetta davanti al convento stazionano le vostre automobili, con una sessantina almeno di conducenti: siccome essi hanno il dovere cristiano di *fare* Pasqua e siccome voi avete il preciso dovere di ricordarglielo e di facilitarglielo, avvertiteli che stasera essi troveranno qui un confessore. Domattina, poi, mentre io porgerò a voi il Dio che predilesse i lavoratori, gli umili e i diseredati, essi pure riceveranno Dio nella vicina cappella... ».

Ebbene, Signori, credetemi che Padre Tacchi Venturi disse, nel corso del ritiro, delle cose bellissime e sante, ma che diede la migliore lezione pratica, facendo riflettere a questo: nessuno ci obbliga ad essere cristiani, nè ci porta per forza in chiesa, ma, se noi stesse ci proclamiamo tali, se tali vogliamo essere, dobbiamo assolutamente agire come comanda e vuole Iddio, verso le persone che Egli ci ha messo accanto. E ce le ha messe accanto allo scopo di servirci in compenso di una rimunerazione, ma non per essere umiliati o per darci modo di sfogare i nostri capricci, i nostri malumori, i nostri nervi.

Signore! credete che se, *fino dal primo servizio,* una ragazza trovasse buona maniera, pazienza, tolleranza, fiducia; se trovasse ordine e organizzazione in casa, farebbe una almeno discreta riuscita; credete che chi fa del bene riceve bene; ricordate che le nostre popolane hanno un fondo di generosità e di gratitudine, sanno distinguere e sanno apprezzare.

***

Restando sempre nel campo di quella che è convenuto chiamare economia domestica, noi madri ricordiamo che la riuscita delle nostre figliole femmine dipende da noi e che, fino da quando noi le abbiamo avute da Dio, dobbiamo pensare che sono destinate, nella maggioranza, ad un galantuomo ed a educare altre generazioni. E verso quel galantuomo e quelle generazioni abbiamo una responsabilità ben grave e definita.

Sentite: se domani il Rettore Magnifico dell' Università venisse a chiederci nostra figlia come insegnante di diritto civile e di astronomia, noi cadremmo dalle nuvole, e lo congederemmo con molte grazie e rimpianti.

Se, invece, un giovane, desideroso di un affetto, di un focolare suo, di una vita fatta di pace e di gioie famigliari, venisse a chiederci la mano di nostra figlia..., eccoci tutte soddisfatte a concedergliela, senza nessun pensiero che questa, come padrona di casa e futura madre di famiglia, valga poco o nulla.

Nel primo caso (del Rettore Magnifico), ci sarebbe parso disonesto accettare; nel secondo ci sembra onesto accettare... mentre è molto più disonesto rovinare un giovane dabbene, anzichè insegnare male a degli allievi i quali, alla peggio, potranno studiare su di un libro di professore veramente laureato...

— È intelligente, saprà cavarsela! — pensiamo noi.

Quale errore! Sì, dopo qualche anno ella, di buona o cattiva voglia, avrà fatto una certa quale pratica...; al terzo figliuolo non ripeterà forse gli sbagli che ha fatto col primo, e che renderanno quell'innocente malaticcio per tutta la vita; dopo qualche anno saprà conservarsi le domestiche più che per un mese... ma, intanto, in quel periodo di inesperienza, avrà, col fervido aiuto di malpratica servitù, rovinato mobili, casa, servizi, avrà rovinato lo stomaco, e, con lo stomaco, l'umore del marito; fatto debiti od intaccato il capitale, perchè avrà speso certamente in ragione diretta dei desideri, e non delle disponibilità; avrà compromessa la felicità, la pace domestica e, qualche volta, anche per sempre.

Siamo d'accordo? Credo di sì. Ebbene; corriamo subito ai ripari ed ai rimedi. Questi potranno essere (lo accenno solamente, per non farvi restare qui fino a domattina):

1. Insegnamento famigliare.

2. Insegnamento nelle scuole elementari e secondarie, non solo di astruserie, ma di cose veramente

utili e pratiche, primissime fra queste l'igiene ed il modo di preservarsi dalle malattie.

3. Insegnamento professionale fatto in apposite scuole.

4. Una grande « Lega delle Massaie » per la diffusione della cultura e delle previdenze domestiche, sul tipo di quella Lega Tedesca, che conta duecentomila aderenti!!! e non nel medio ceto, ma nella migliore classe sociale.

Anche in questo ramo, come in tutti, il Fascismo sta provvedendo e subito e bene; a Roma funzionano tre scuole principali: la *Fuà Fusinato*, le due professionali, intitolate al caro nome della *Regina Margherita* e molte altre. Varie scuole preparano le infermiere famigliari e professionali, ed ormai in ogni rione, alla dipendenza della delegata dei Fasci, lavorano e tanto e tanto bene, le assistenti sanitarie, a cui sono felice di mandare, a nome di tutte le Signore fasciste qui riunite, un applauso sincero.

***

Ed ora vengo alla seconda parte del mio discorso: ai figliuoli, per lasciarsi, seguitando il mio paragone del frutto e della torta, colla bocca dolce.

Una persona che lesse il titolo di questa mia conferenza, osservò: « Come? Anche la vita famigliare è mutata dal tempo... mettiamo, dal tempo di Nitti? ».

Naturalmente. Allora, ogni due o tre anni, per accontentare i massoni e gli anticlericali, il governo presentava la legge sul divorzio, e c'era sempre il pericolo di vederla passare. Quindi l'istituto famigliare, che si basa sull'indissolubilità del matrimonio, era sempre minacciato e sempre instabile.

Naturalmente la vita è mutata, perchè molte cose sono mutate dal fascismo... e qui ricordo che intendo di parlare del fascismo puro, del fascismo della Regina Margherita e del Duce, senza infiltrazioni e senza compromessi... (infiltrazioni e compromessi che, poi, non provano nulla, fuorchè che il male può trionfare qualche volta).

Mutato nocchiero, la nave d'Italia ha preso una rotta più sicura, non certamente creando tutto, (e diciamo questo subito per non mentire e per non cadere in odiose adulazioni). Infatti, da remoti secoli, noi eravamo quella che il Carducci chiamò: « Itala gente dalle molte vite »; recentemente noi eravamo usciti da una guerra immane e generosa, che aveva fatto rifulgere le virtù di nostra gente. Il fascismo ha innestato nuovi generosi virgulti nel vecchio tronco annoso, ha tutto svecchiato, rinsanguato, accelerato, migliorato, perfezionato, elevato...

Il Duce non ha presentato più al Parlamento la legge del divorzio, legge disgregatrice della famiglia, ma vuole degli sposi con numerosa prole; egli, che non conosce riposo, vuole che tutti lavorino; egli, che è l'ordinatore per eccellenza, vuole l'ordine nella vita economico-morale di ogni singolo; egli, che si assunse e si assume coraggiosamente

le più tremende responsabilità, vuole che le coscienze d'oggi siano pronte ad assumersi le responsabilità di tutti i loro atti; egli, che regge nelle mani forti di soldato e di condottiero un peso immane, vuole che gli Italiani sappiano sopportare il peso dei sacrifici che l'Italia nuova richiede; egli, che sa far cantare colle sue mani il violino, che sente così intensamente, che legge ogni libro, che segue ogni manifestazione artistica, che adora questa nostra Roma eterna, vuole che tutti, incominciando dall'operaio, possano istruirsi, vedere, viaggiare, godere l'arte del passato e del presente; egli, che con mano paterna carezza la fronte pensosa dei bimbi malati, vuole sole, aria, luce, giuochi, sport, per tutti i bambini italiani; egli, che con tanto legittimo orgoglio vede crescersi intorno la sua Edda, i suoi maschietti, il suo ultimo nato, vuole che l'affetto regni nelle famiglie italiane; egli, che ricorda sua Madre dolce e virile educatrice, vuole che i genitori diano ogni cura e ogni pensiero alla prole; egli, che si inchina riverente dinanzi a due tombe, vuole che quel quarto Comandamento di Dio « Onora il padre e la madre », resti granitico...

Ogni suo pensiero è rivolto all'italiano avvenire, ogni sua cura tende all'avvenire dell'italiano. Imitiamolo!...

***

Pochi giorni or sono S. A. R. il Duca d'Aosta, l'affettuoso condottiero della 3ª Armata e uno dei migliori amici del Fascismo, parlando al Suo e

nostro amatissimo Re, disse: « La più bella battaglia è quella che si deve vincere ».

Scendiamo, dunque, in campo, a vincere quella dell'italiano nuovo, che sarà veramente la più bella battaglia!...

***

I nostri figliuoli, figliuoli della nostra umanità, debbono diventare e crescere i figlioli dell'anima nostra, della nostra parte migliore. Non quindi sciocche e colpevoli indulgenze e tolleranze, anzi neppure una, ma tutta la nostra affettuosa comprensione.

Una volta era canone di fede che padre e madre fossero « i saggi genitori », e guai se si fosse detto o stampato che avevano dei torti! Eppure una volta il padre diceva al primogenito: « Tu sposerai la Signorina X... perchè i suoi beni confinano con i nostri »; diceva alle figliole: « Voi sposerete nostro Signore Gesù Cristo »; diceva alla moglie, se essa osava aprire bocca: « Tacete, madama », e così si lavava le mani da ogni responsabilità e dovere.

Oggi, noi, padri e madri, conveniamo di non essere perfetti, nè crediamo di finire santi sul calendario! Non parliamo come chi ha vinto; parliamo come chi spera e vuole.

Naturalmente, non dobbiamo lasciare che la gioventù si imponga, comandi e ritenga di saperla più lunga di noi... solo perchè noi ignoriamo chi detiene il *récord* dei pesi massimi, o se fu al secondo o al terzo *goal* che la squadra rappresentativa italiana vinse la rivale ungherese (vi avverto, a bassa voce,

che non si dice la squadra soltanto, ma si dice: « la squadra rappresentativa »).

Noi genitori dobbiamo tenere ai nostri figlioli, appena sono in età di comprenderlo, questo discorso: « Ragazzi, la vita famigliare è composta, come qualunque religione, del dogma e delle pratiche religiose. Il dogma deve essere creduto e seguito da chi vuole essere di una data religione; le pratiche sono consigliate per spirito di obbedienza e di disciplina.

Nello stesso modo le idee fondamentali, le basi di una stirpe, di una vita, di una famiglia, le idee di fede, di lavoro, di onestà, di moralità, sono da secoli le stesse e dovranno essere, per secoli, le stesse. Poi esse vengono praticate in modo diverso, a seconda dei tempi. P. es: nel 1848 le donne dovevano far solo filaccie per i feriti, nel 1848 sarebbe stato disdicevole andare a curarli nelle ambulanze, scendere nelle piazze a predicare al popolo; nel 1912 la duchessa Elena d' Aosta, a bordo della nave Menfi, lavava le bende dei reduci dalla Libia; nel 1917-18 la contessa di Robilant girava i mercati di Roma con la cassetta di « cottura », per dimostrare alle piccole massaie la sua utilità, e per predicare la necessità di economizzare carbone...

Così una mamma ha mille ragioni di pretendere che il primo pensiero delle ragazze sia la casa... Così un babbo ha mille ragioni quando risponde all' avanguardista che vorrebbe un' automobile, magari a due soli posti: « Figliolo, in casa nostra non si è mai fatto il passo più lungo della gamba e mai

un centesimo di debito: accontentati dell'automobile pubblica o del tram ».

***

Se le cagnette o le gattine amano e si sacrificano per i loro nati, il compito di una madre cristiana e italiana è ben più grande, e si eleva da istinto a sentimento.

La preoccupazione e la cura materna debbono essere continue per la salute, per l'anima, per la vita interiore e per la buona riuscita delle proprie creature... a cui ecco quanto hanno il preciso dovere di dare:

Anzitutto la salute.

Oggi sono ben poche le malattie che, prese in considerazione dalla prima infanzia, sono inguaribili; oggi abbiamo perfetti mezzi d'indagine e di cura; oggi noi genitori siamo abbastanza istruiti su quella legge terribile dell'ereditarietà, per poter vegliare e provvedere... E, su questo punto, ricordiamo bene che un capriccio, un moto cattivo dell'animo di un nostro bimbo, spesso riproduce il capriccio, il moto cattivo dell'animo nostro e dei nostri padri, e che, allora, egli non va castigato, ma curato con la medicina e con la dolcezza, comprendendo che egli non è responsabile, ma, piuttosto, è vittima.

Colla salute, diamo loro la Fede. Benedetto mille volte il Fascismo, che è tornato alla pura fonte della Fede! Infatti, è solo della gioventù profondamente e sinceramente religiosa, l'esuberanza di affetti, di entusiasmo, di poesia, che costituisce la *vera* giovinezza; è la religione quella che dà ai

giovani e alla loro vita uno scopo alto, che mantiene loro la fede nella riuscita di ogni buona impresa, di ogni sforzo, che mantiene in loro la costanza (forza senza la quale nè le azioni hanno grandezza, nè gli uomini fermezza e pace), che li allontana dai malsani divertimenti, dal fango di avvilenti passioni e vizii...

Ma poi... anche se noi fossimo delle atee convinte, basterebbe che noi amassimo i nostri figlioli, che pensassimo alla felicità della loro vita nel senso più egoistico, per dare loro, con la certezza della fede, tutte le certezze, tutte le idealità, tutte le rassegnazioni, tutte le speranze!...

Dopo la fede, diamo ai figlioli la volontà. Ricordiamo che le nostre ragazze potranno essere belle come Venere, o matematiche come Maria Gaetana Agnesi; che i nostri ragazzi potranno scoprire gli abitanti del pianeta Marte, o strappare più segreti alla natura che Edison e Marconi, ma che saranno sempre *zero* e che varranno sempre *zero,* se non sapranno volere,... se non sapranno dirsi quel ferreo « non si può », davanti agli infiniti desiderii, alle infinite tentazioni che ci assalgono ad ogni passo e ad ogni momento!... se non sapranno che la disciplina interiore *è quella, è unica, inflessibile,* in tutti i campi, sia dello spirito, sia della mondanità, sia della semplice vita di ogni giorno!

C'era una volta una cara figliola, che era divisa da dolorose, immeritate, circostanze da un bravo giovane che amava, e che l'amava. Una volta mostrò

alla sua migliore amica un quaderno di musica.

— Vedi? — le disse. — La mia maestra di canto trova che guadagnerei molto di più, anzichè dando lezione di solfeggio, insegnando queste canzonette da « tabarin ». Ma — ed ella la guardò con i suoi limpidi occhi, che avevano versato e ricacciato tante lacrime, — se mi promettessero di poter domani sposare *lui* per due sole note di esse, rifiuterei... *Non si può!*

Dopo la salute e la volontà, diamo ai nostri figlioli la gioia... gioia semplice e schietta, sotto forma di qualche dolce e di molto sole, di poca pedanteria e di molta tenerezza, di molti bei soggiorni all'aperto, di buoni libri, di viaggi... e diamo loro la gioia di rendere felice qualche compagno povero, mediante un *loro* piccolo sacrificio. E diamo loro la gioia per agguerrirli nelle future lotte della vita. Infatti, guardiamoci intorno..., e vedremo che gli « schopenhaueriani » a vent'anni, gli sfiniti a venticinque, i finiti a trenta, hanno avuto, anche nella ricchezza, un'infanzia triste, pesante, caliginosa...

Ascoltiamo intorno, e osserveremo che, se qualcuno dice: « Bisogna agguerrire fino da piccoli i figlioli, abituarli al dolore »..., non è mai una madre che lo dice! Siamo certi che, se, invece, essi hanno appreso, hanno *sentito*, fin da piccoli, che il sole c'è, che il sole esiste, che il sole riscalda, essi, anche durante la bufera, penseranno che il buon sole ritornerà certamente.

Dopo aver dato tutto questo, insegniamo, di buon'ora, ai nostri figlioli, che l'ottimismo è la più gran forza della vita; che basta non credersi vittima, perchè, il più delle volte, non si sia vittima; insegniamo loro ad avere il senso della responsabilità, a cercare e a trovare le piccole gioie e a sperare nel domani.

I primi tre versi che i nostri bambini dovranno imparare e ripetere con noi, fino alla più tarda età, sono questi di D'Annunzio, che sintetizzano una vita serena:

« *Ti sien dolci questi umili sentieri...*
« *Ancora qualche rosa è nei rosai...*
« *Sarà domani quel che non fu ieri* ».

***

Educhiamoli *signorilmente* dal lato della pulizia e dell'accuratezza personale: dell'ordine; della cortesia dovuta specialmente agli inferiori, ai vecchi, agli stanchi; alla dignità del proprio nome e della propria posizione, ma nel senso che essa implica doveri e non deve essere fonte di superbia; abituiamoli all'idea (se sono ricchi), che anche, e specialmente i ricchi, debbono produrre e lavorare per far lavorare e produrre, per sfruttare le colonie che possediamo, e quelle che ci verranno. Insegniamo poi alle femmine che si può benissimo portare due anni lo stesso vestito e lo stesso cappello; e ai maschi che si può benissimo andare in 2ª classe, ma che non si possono *mai* fare debiti.

Dal lato intellettuale, ora che gli studi sono tanto difficili, misuriamo le forze delle nostre creature, integriamole, aiutiamole,... e non infuriamo davanti a una pagella poco allegra, quando questa rappresenta lo sforzo massimo possibile ad una volontà, ad una età, ad una intelligenza!... So di un'incomprensione di questo genere di un padre, che calcolava malavoglia quello che era insufficienza intellettuale, che provocò in un ragazzo un sentimento quasi d'avversione per lui. So di casi in cui un rimprovero affettuosissimo, la costatazione del dolore dato a una madre, fece scoppiare un ragazzo in un pianto dirotto, che fu principio di una vita nuova.

E riserbiamo certi insegnamenti a noi genitori.

I nostri bimbi sappiano dalla voce commossa del babbo, oltre che la storia di Roma, di quando fu Impero, di quando comandava il mondo..., oltre che la storia del rinascimento e del risorgimento, la storia dei mille eroismi della guerra ancor tanto vicina!!... sappiano dal babbo la storia del torbido dopoguerra; della vittoria mutilata e sabotata; delle nostre campagne, dove scorrazzava il rosso bolscevismo; delle piazze, dove i nostri ufficiali dovevano passare vicino ai muri, disarmati; dove i nostri soldati, che le madri avevano visti partire senza lacrime per il Piave rosso di sangue, i nostri giovanetti, gentili come fanciulle e generosi come vecchi soldati, erano sputacchiati come lo fu Cristo... Sappiano dei giovanetti fascisti, martiri ed eroi purissimi, delle loro madri straziate e coraggiose... Sappiano dell'Uomo che si alzò come aquila su

tutti gli altri; di quel Re che primo comprese nell'essenza che cosa avrebbe dato Mussolini all'Italia; di quel Re che bene a ragione può dirsi « Galantuomo », come il Suo grande Avo, e « Buono », come Umberto I; sappiano della Regina Margherita, che aveva per il Duce un affetto materno; della Regina Elena, che aperse generosamente la sua Reggia ai soldati, e che apre sempre il suo cuore ad ogni miseria e ad ogni dolore; del Principe giovane, bello e buono, che è sorriso e certezza nostra, che rappresenta la continuità dei Savoia e della monarchia; sappiano che è loro dovere, che è nostro dovere, quello di prepararsi a dare sorridendo *anche la vita,* per l'Italia, per il Re, per il Duce!!...

***

Anche qui voi mi direte: « Cara signora, tutte queste cose hanno la nostra approvazione; ma come attuarle? ».

Con l'aiuto di Dio, che Egli non nega mai alla causa buona, poi col lavoro di tutti i momenti, e con l'esempio.

Prima di tutto, non dobbiamo affidare mai completamente i nostri figli ad estranei, e non avere fiducia in nessuna « miss », o « fraülein », o « mademoiselle », o patentata « nurse »..., tutta gente di altre viste, di altro temperamento e di altra moralità della nostra.

Noi madri dobbiamo avere una bambinaia esperta per aiutarci, sotto i nostri occhi, nella parte faticosa

delle cure infantili, in quanto che non dobbiamo esaurirci coi figlioli piccoli, ma pensare che, quando la loro piccola anima si apre alla vita, quando il loro cuoricino si apre agli affetti, e via via quando saranno grandi, *allora* essi avranno bisogno di noi sane e giovani d'animo, e non sfinite e stanche dal troppo lavoro materiale.

Quando essi saranno grandi, *non* dobbiamo essere dei padri pavidi o delle madri chioccie!... bensì mandarli volentieri a volare, a viaggiare e specialmente a colonizzare... (l'Italia ha troppi impiegati, occorre trovare una via di lavoro più sana, più agile, più patriottica, più fascista)... ma, fino a che i nostri figlioli sono bambini, facciamoli girare il mondo con noi, e non soli, a portata di tante insidie.

Come insegnare, per esempio, a volere? Obbligandoli e poi persuadendoli, appena sono in condizione di comprendere qualche cosa, ancora barcollanti sulle gambine tonde, a star fermi sul loro seggiolino, due, tre, cinque minuti: persuadendoli, quando sono più grandini, a starvi una mezz'ora, e mettendoli sul punto d'onore, dicendo: « Tu sei tanto caro, sai fare tante cose... e, certamente, saprai anche volere... ».

Come insegnare loro la doverosa fraternità per chi soffre? Abituandoli, fin da bambini, a vedere che gli ospiti più graditi, nelle nostre case, sono i più disgraziati; a osservare, al Pincio, le ricche « limousines » che scivolano sui viali, portando una signora dall'aria stanca e annoiata, mentre giù, nelle

strade dell'immensa Roma, convalescenti e paralitici a decine sospirano invano: « Oh, potessimo fare un giro all'aria aperta, lassù!... »; mandando, se possediamo l'automobile, loro stessi a prendere la maestra anziana, il vecchio ufficiale pensionato; oppure, se possiamo avere un palco a teatro, facendoveli accompagnare da persone modeste, e desiderose di buona musica...

Come allontanarli da malsane curiosità e impurità? Spiegando loro con le parole dell'Ave Maria, il saluto alla Vergine Purissima, la dolcezza di un bambino unito tanto tanto alla sua mamma ancora prima di nascere; spiegando serenamente, come fosse una lezione di astronomia, certe leggi di natura nella loro grandezza e bellezza divina, allontanando il pensiero da ogni malizia umana, non pretendendo una simulata ignoranza, ma un linguaggio e un pensare correttissimo.

Come abituarli ad accontentarsi di quello che posseggono, e a non essere invidiosi? Facendo loro constatare, toccare con mano, che nessuno al mondo ha tutto e tutto può godere, per una legge divina di giustizia distributiva; che la signorina X si veste da Patou, è vero, ma che ha una madre notoriamente di cattiva condotta... che quel giovane guida la Roll-Roice ultimo modello, ma che, al suo passaggio, molta gente maledice suo padre, che è un usuraio... E quando sapranno questo, i nostri generosi ragazzi italiani, affettuosi, tutto cuore, saranno ben felici di correre ad abbracciare la loro mamma anche se non veste da Patou; di saltare sul tram col babbo,

che tutto il mondo cita a modello di onestà... Parliamo loro sempre al cuore, memori del motto di Stefano Türr, il cavalleresco ungherese che adorava la sua bambina: « Senza il cuore niente »...

Come allontanarli da persone e da luoghi di corruzione?

Facendo penetrare profondamente in essi la convinzione che la violazione di certe leggi, di certi ordinamenti, danneggia le energie fisiche, spirituali e morali dell'individuo, e che, in questi casi, la natura fa cadere su di lui dei castighi e la società li aggrava; facendo toccare con fatti alla mano, con esempi, che è così, che non può essere che così, che non potrà essere che così.

Infine, diamo un'abilità, una via di lavoro ai nostri figlioli. Non ne avranno bisogno? Tanto meglio! Ne avranno? Lavoreranno gaiamente o, almeno, coraggiosamente, sapendo che Dio dà e ritira le ricchezze, in quanto possano servire al nostro posto nel mondo, e al nostro miglioramento.

E potrei continuare, ma parlo da 40 minuti e non ne ho che cinque disponibili...

***

Terzo punto: per fare dei nostri figli delle ben nette personalità, dei responsabili, dei galantuomini (parola andata in disuso, ma così bella ed espressiva), bisogna che diamo loro il quotidiano buon esempio, tanto voi padri che noi madri.

Qui sono un po' impacciata... Fino a che si tratta di madri, rientro nel mio mestiere e poi, parlando

al plurale, la cosa va sempre!... Ah!... in quanto ai padri, penso di cavarmela e bene, citando loro tre piccoli versi di una certa canzoncina bretone, che era indirizzata ad una coppia di sposi novelli:

« *Quand on dit son époux, l'on dit souvent son [maître;*
« *ils ne sont pas si doux qu'ils ont promis de l'être,*
« *il faut leur conseiller de mieux se rappeler...* ».

Dunque: *mieux se rappeler.*

In quanto all'esempio delle madri, vi racconterò un piccolo aneddoto che vi divertirà.

Ho conosciuto, molti anni fa, la moglie di un medico condotto carica di figlioli, che prendeva tutto non con serenità, ma con indifferenza, il cui intercalare era « io mi piace ridere », e che trattava la grammatica come trattava la sua casa e la sua prole. Per farsene un'idea, quando i suoi maleducati ragazzi gettavano per terra una cartaccia o un guscio d'uovo, ella vi faceva sopra un salterello e diceva « verrà domani la domestica a ore, spazzerà lei »... e passava la giornata con quel sudiciume in casa, per la neghittosità di prendere in mano la scopa. Qualche anno dopo, mi ritrovai in una stazioncina colla figliola di questa ineffabile signora, che aveva preso marito e avuto due bambine. Ebbene: il marito fu obbligato a firmare una dichiarazione, con cui esonerava l'amministrazione ferroviaria da qualsiasi responsabilità per un baule, mezzo

rotto, che la moglie faceva spedire... baule, di cui s'intravvedeva il contenuto, e da cui pendevano (mi par di vederle), un paio di bretelle!!

E ricordai e ritrovai, e riconobbi il magnifico esempio dato da « io mi piace ridere ».

***

E, sempre in tema d'esempio, ecco una grave considerazione diretta non — per amore di Dio! — alla maggioranza, ma ad alcune madri della nostra società.

« L'Italia è veramente la patria di Tintoretto e di Raffaello! », vien fatto di esclamare, non entrando in un Museo, ma in qualunque salotto famigliare, dove la diffusione dei colori più svariati è affidata a occhi, ciglia, sopracciglia, mani, unghie, labbra, guance ecc...

Fino a che si tratti di donne senza figlioli, se sono contente loro e se i loro mariti ne sono soddisfatti, non è il caso d'immischiarsi in preferenze personali!!!, ma, molte volte, quelle signore hanno dei figlioli e delle figliole. Ebbene, non riflettono a tante cose? non pensano all'esempio che danno alle loro ragazze, e al sentimento che ispirano ai maschi? Non pensano che verrà per quelli, che oggi sono bambini, il tempo in cui conosceranno delle donne di facili costumi, e che le troveranno assomiglianti alle loro mamme? non pensano che arriverà anche per i figlioli l'ora del dolore, l'ora in cui non ci saremo più noi a toglier loro dalle

spalle la croce, o a dividerne il peso..., l'ora della tentazione, l'ora in cui, come disse il De Amicis, il cuor si riconforta nelle memorie pie »?... Che verrà l'ora in cui i figlioli cercheranno un appoggio morale nel ricordo e nell'esempio dei genitori, ormai tornati a Dio?

Ebbene: quale madre si presenterà ai loro occhi arrossati dal dolore? quella dei vent'anni col suo bel tipo bruno italiano, o quella dei trenta con i rasati capelli ossigenati, cogli occhi e colle labbra ritoccate, o quella dei quaranta coi capelli diventati di un colore indefinibile, colle labbra inverosimilmente ardenti e scrostate? Quella che insegnava loro l'Ave Maria, o quella che, scollata, era saettata da occhiate maschili..., occhiate che il bimbo d'allora, diventato uomo, comprende in tutto il loro significato? Quella che, tutta gaia in un semplice vestitino, accompagnava i suoi figlioletti a scuola, cinguettando come loro, quella che era così dolce baciare sui bei capelli morbidi, o quella che, colle gonne sopra le ginocchia, portava via alle figliole i ballerini, e, doloroso a dirsi, gli innamorati?

No; non occorre essere superdonne, basta avere un po' di cuore e di buon senso, per fremere davanti a queste riflessioni crude, ma vere! No, se siamo italiane fasciste, cioè *sentiamo ogni responsabilità*, dobbiamo essere al disopra di tante vanità meschinissime. Dobbiamo sapere essere anziane, essere brutte, essere vecchie, ma non di aspetto mutevole, sempre più roseo e, purtroppo, equivoco!...

E, poi, non occorre neppure essere brutte, pel fatto di non essere più... quello che i triestini chiamano « l'erbetta di ieri sera ».

Possiamo essere eleganti, ben vestite, moderne, carine, anche con molti fili bianchi tra i capelli, e con le rughe inevitabili degli anni trascorsi; possiamo essere, oltre che rispettabili e distinte, anche modestamente interessanti, con la nostra aria tranquilla e signorile, senza posare a vecchione a quarant'anni, godendo, anzi, della moda attuale che ringiovanisce!

E non diciamo, per carità, che *bisogna* seguire l'andazzo generale; che *bisogna* vestire in quel dato modo, truccarsi in quest'altro! Sarà una necessità per artiste di teatro..., come fu per quella disgraziata Sarah Bernard, che, negli ultimi anni di sua vita, sopportava un vero martirio per sostenere le carni appassite del collo, e teneva dietro la testa due pinzette di acciaio, dissimulate nel merletto..., o per certe artiste di cinematografo, che restano per ore e ore chiuse in una cassa, in modo che solo il capo ne resti fuori, e pedalano *al fermo*, furiosamente, per mantenere la linea; ma per le donne equilibrate... per le mamme... per chi ha una regolare famiglia... per chi ha un campo di lavoro a cui attendere, no e poi ancora no!!

E in quanto alla cavalleria che alcuni uomini praticano meno che in passato, ebbene... me ne duole, o sesso gentile, ma io sono solidale cogli uomini! Le signore, o, meglio, le donne (perchè un'autentica

signora non eccede mai in nulla, e sa che ella è veramente distinta quando non si fa distinguere), le donne, dicevo, che fanno tutto il possibile per mascolinizzarsi, e sono così superbe dei loro capelli gommati sulla nuca rasata, del loro personale ridotto ad una tavola liscia, della loro sigaretta perennemente fra le labbra, del dubbio che suscitano: (uomo o donna?), non debbono pretendere di venir trattate come quelle « passatiste » che abborrono, e a cui la cavalleria e la cortesia italiana s'inchina.

Gli uomini, non solo fanno benissimo a non ceder loro il posto in tram o nell'*autobus*, ma anche di guardarle con quell'aria gaia, che è permessa fra egual sesso... non è vero?

***

Ecco, Signore e Signori, esposto, in rapidissima sintesi, quale deve essere l'organizzazione della vita famigliare italiana in regime Fascista:

perfezionamento dei genitori,
dei figlioli,
dei metodi di educazione;

e il tutto inquadrato nell'ambiente sano del focolare, e il tutto fonte di serenità, di benessere e di gioia.

***

Lasciamoci oggi con questo pensiero consolante: se noi tutti daremo tutto ai nostri figlioli senza nulla pretendere, se, come insegna l'Imitazione di Cristo,

« aprés avoir tout quitté, nous nous quitterons nous mêmes », essi ci benediranno per essere stati benedetti, e ci ameranno, per essere stati tanto amati! Pensiamo senza rimpianto agli anni trascorsi, perchè la nostra personalità, la nostra parte migliore continueranno in loro, e in quelli che verranno da loro, in una giovinezza eterna.

E specialmente pensiamo, allargando lo sguardo, a quello che i nostri nipoti realizzeranno nell' Italia fascista, che avrà portato i suoi confini ben oltre il Mediterraneo, in una luce di lavoro, di gloria, di fede e di sole!...

***

Eccellenze, Signore e Signori,

Vi ringrazio di avermi ascoltata benevolmente, vi ringrazio dell' appoggio che darete alle istituzioni del Fascio Femminile di Roma, nel ramo dell' organizzazione professionale domestica... e vi prego, lasciando questa bella sala ospitale, di dire anche voi, « io mi piace ridere », come quella tal moglie del medico condotto..., ma non alle spalle dell' umile sottoscritta, che ha finito la sua prima conferenza...

INDICE

Prefazione . . . . . pag. 1

Capitolo I. La prima forma di signorilità: la religione che è gioia 3
Il Vangelo 16
L'imitazione di Cristo 17

Capitolo II. L'organizzazione finanziaria di una famiglia 19
Il bilancio 20
La piccola contabilità famigliare 24
La doverosa previdenza 27

Capitolo III. Che cosa si mangerà oggi? 32
La signora in cucina 32
Distinta quindicinale di cucina settentrionale . . 36

Capitolo IV. Come vivere in buona salute durante tutte le stagioni 49
La ginnastica da camera 51
Moto e riscaldamento artificiale 53
Maglie e bagno giornaliero 54
Villeggiature « di salute » estive, e previdenze contro il caldo 57
Previdenze contro il freddo 60

Capitolo V. Sport, moda sportiva, e ricevimenti sportivi 64
Sport 64
Il tennis 64
Il buffet pel tennis 66
Gare sportive in casa privata 71
Equitazione 71
Costumi sportivi 72

Capitolo VI. La moda . . . . . pag. 74
La moda e l'igiene 74
La moda fatta arte e praticità 80
Saper vestire 82
La moda e la signorilità 88

Capitolo VII. La pulizia e l'accuratezza personale . 95
Ricette di bellezza 106

Capitolo VIII. Il thè e i thè 108
Thè di giorno 113
Thè eleganti 130
I thè eleganti di sera 133
Thè di fidanzamento e di nozze 133
Thè negli alberghi e nelle sale da thè 136
Thè all'aperto 137

Capitolo IX. La casa e il suo ammobigliamento . . 140
La casa 140
Corridoi 146
L'arredamento della casa 148
L'anticamera 155
La stanza da pranzo 158
La biblioteca e lo studio 167
Il salotto 168
Ambienti caratteristici 182
La camera da letto 184
Lo stanzino da toilette 190
La camera da bagno 192
La camera coloniale 193
Camere per bambini e per ragazzi 194
La camera di una signorina all'antica 196
La camera di una signorina moderna 196
Camera da ragazzo 198
Camera d'albergo 199
Camera dei domestici 199
La cucina 202
La guardaroba 215
L'armadio o lo stanzino per i giochi sportivi . . 218
Il W. C. di servizio 218
Terrazze e balconi 219

Capitolo X. Colazioni, pranzi e cene d'invito . . 221

Gli inviti . . . . . pag. 224
Come si serve a tavola 238
Come si apparecchia una tavola per una colazione . 250
Come ci si comporta a tavola 253
Come va preparata la tavola per un pranzo... . . 263
Inviti fuori di casa 265
Pranzi e colazioni di nozze 266
Colazioni e pranzi di magro 274
Pietanze improvvisate 278
Cene d'invito 281
Cena e buffets da ballo 282

Capitolo XI. La villeggiatura 285
Ospiti in campagna 289
Come si viaggia 292
I bauli 293
Equipaggiamento per gite d'alta montagna . . . 300
Amicizie e... scrocconerie di villeggiatura . . . 305
Appendice 309
Avvelenamenti 310
Cura da prestarsi per morsicature 311
Il caso di ferite 312
Il caso di scottature 312
Assideramento 312
Svenimento 312
Insolazione e apoplessia 313
Epilessia (mal caduco) 313
Mal di montagna 313
Colpo di fulmine 314
Asfissia 314

Capitolo XII. Il corredo 314
Il corredo personale femminile... 314
Il corredo di vestiario 330
Il corredo di biancheria da casa 335

Capitolo XIII. Ricevimenti 343
Ricevimenti a Corte 343
Ricevimenti in Vaticano 347
Ricevimenti famigliari 352
Natale 356
Pasqua 361
Ricevimenti per onomastici e natalizi 362

Battesimi . . . . . pag. 366
Prima comunione 371

Capitolo XIV. Fidanzamenti e nozze 374
Fidanzamento 374
Nozze 381

Capitolo XV. Di varie usanze e convenienze . . 399
Corrispondenza 400
Lettere di circostanza 405
Visite di circostanza e di condoglianza. Lutto . . 406
Ricambio di visite 409
A teatro 410
In tram o in autobus 412
Per via 413
In albergo 415
I nuovi ricchi 417
Convenienze nei riguardi alla posizione del marito . 422
Quando una signora vive divisa dal marito . . . 428
Le feste di beneficenza 429
Titoli nobiliari 433
Saper essere giovani 438
Sapere essere mogli 447
Sapere essere mamme 448
Sapere essere suocera 448
Saper invecchiare 449

Capitolo XVI. L' organizzazione dell' andamento domestico (« ménage ») 454
Piccola farmacia domestica 455
Previdenze in cucina 460
Previdenze varie 469
Organizzazione del bucato 471
L' armadio della biancheria 476
I due quaderni di una brava padrona di casa . . 482
Della servitù maschile e femminile necessaria alla buona organizzazione domestica 487

Capitolo XVII. L' organizzazione della vita famigliare nello Stato Fascista 495

06581

PREZZO LIRE VENTI